Rezept

Auberginen-Piccata mit Tagliatelle

Ein Rezept von Auberginen-Piccata mit Tagliatelle, am 28.04.2024

Zutaten

1	Auberginen (ca. 250 g)
1	kleine Zwiebel
125 g	Zucchini
1 Zweig	Rosmarin
250 ml	passierte Tomatenmark (Tetrapak)
2	Eier (M)
1 ½ EL	Mehl
1 Prise	Zucker
	Salz
1	Knoblauchzehe
1	rote Paprikaschote
5 EL	Olivenöl
	Pfeffer
30 g	italienischer Hartkäse
175 g	Mehl
2-3 Stängel	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, trocken reiben und den Stielansatz entfernen. Aubergine schräg in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Küchenpapier legen, auf beiden Seiten kräftig salzen (siehe Info) und 30 - 40 Min. Wasser ziehen lassen.

2. Inzwischen für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschote vierteln und putzen. Samen und Trennwände entfernen. Paprikaviertel waschen und fein würfeln. Rosmarin waschen, Nadeln abstreifen und hacken.

3. In einem breiten Topf 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Zucchini und Rosmarin darin bei starker Hitze ca. 2 Min. braten, bis das Gemüse leicht angeröstet ist. Tomaten einrühren, salzen und pfeffern. Die Sauce zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. kochen.

4. Inzwischen für die Nudeln in einem Topf 2 l Wasser aufkochen. Die Eier mit Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen. Den Hartkäse reiben und unter die Eier rühren. Das Mehl auf einen zweiten Teller geben.

5. Knapp 2 TL Salz ins Wasser geben. Tagliatelle darin nach Packungsangabe in 6 - 8 Min. bissfest garen.

6. Gleichzeitig das übrige Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Den Backofen auf 80° vorheizen. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und im Mehl wenden, das Mehl wieder gut abklopfen. Dann die Auberginenscheiben mit einer Gabel durch die Eier-Käse-Mischung ziehen. Im heißen Fett bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Min. braten und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fertige Auberginenschnitzel im Backofen (Mitte) warmhalten.

7. Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mit der Sauce und den Auberginenschnitzeln anrichten. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und aufstreuen.