

## Rezept

# Auberginen-Mozzarella-Türmchen

Ein Rezept von Auberginen-Mozzarella-Türmchen, am 28.06.2026

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Aubergine (ca. 400 g)                       | <b>2 Kugeln</b> Mozzarella (à 125 g Abtropfgewicht) |
| <b>100 g</b> Walnusskerne                            | <b>80 g</b> Semmelbrösel                            |
| <b>2</b> Eier (M)                                    | Salz  |
| Pfeffer  | <b>4 EL</b> Olivenöl                                |
| <b>2 TL</b> Pesto (ohne Zucker und Kartoffelflocken) |   |

### Außerdem:

Auflaufform (ca. 26 x 20 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal, 79 g F, 42 g EW, 38 g KH

## Zubereitung

1. Die Aubergine putzen, waschen und quer in 12 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen. Dann jede Kugel in 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

---

2. Die Walnusskerne im Blitzhacker fein zerkleinern. Walnüsse und Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben und vermischen. Die Eier in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

---

3. Die Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben zuerst durch die Eiermasse ziehen, danach in der Nuss-Brösel-Mischung wenden. Das Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Die Auberginenscheiben portionsweise darin von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

---

4. Danach 4 Auberginenschnitzel nebeneinander in die Form legen und jeweils 1 Scheibe Mozzarella darauflegen. So weiterschichten, bis Auberginen und Mozzarella aufgebraucht sind. Mit Mozzarella abschließen. Die Auberginentürmchen im Ofen (Mitte) 8 - 10 Min. überbacken, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt. Die Auberginentürmchen auf zwei Tellern anrichten, jeweils mit 1 TL Pesto beträufeln und sofort servieren.