Rezept

Auberginenschnitzel mit Paprika

Ein Rezept von Auberginenschnitzel mit Paprika, am 16.06.2025

Zutaten

1	große dicke Auberginen (400-500 g)
1	große Zwiebel
1/2 Dose	stückige Tomaten (200 g)
	Pfeffer aus der Mühle
1 Kugel	Büffelmozarella (125 g)
4 EL	Olivenöl
je 1	rote und grüne Paprikaschote
	Salz
2 TL	getrockneter Oregano

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Aubergine waschen, putzen und längs in 4 dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech oder in eine breite Auflaufform legen und dünn mit Olivenöl einpinseln. Die Scheiben im heißen Ofen (Mitte) 10-12 Min. garen, dabei einmal wenden.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und ebenfalls fein würfeln.

3. Das restliche Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Paprikawürfel dazugeben und mit anbraten, dann die Dosentomaten unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und offen bei starker Hitze unter häufigem Rühren gut 5 Min. kochen, dabei leicht einkochen lassen.

4. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf die höchste Stufe schalten. Das Paprikagemüse abschmecken und auf den Auberginenscheiben verteilen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und darauflegen. Im Ofen (oben) 3-4 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.