

Rezept

MELANZANE FRITTE

Ein Rezept von MELANZANE FRITTE, am 27.04.2024

Zutaten

1 Aubergine (ca. 400 g)	Salz
2 Tomaten	4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
½ Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen
Pfeffer	1 Kugel Mozzarella (125 g)
40 g frisch geriebener Parmesan	2 EL Mehl
¾ l Olivenöl zum Frittieren	Zahnstocher zum Feststecken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben mit Salz bestreuen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen aus den Tomaten die Stielansätze herausschneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren, entkernen und fein würfeln. Die getrockneten Tomaten ebenfalls fein schneiden.
3. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein schneiden. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die frischen und getrockneten Tomaten untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hälfte der Scheiben mit der Hälfte des Parmesans bestreuen, mit Mozzarellascheiben belegen und mit der Tomatenmischung bedecken, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Die Tomatenmischung mit dem restlichen Parmesan bestreuen.
5. Die Auberginenränder mit etwas Mehl bestäuben, die übrigen Auberginenscheiben auflegen und die Ränder gut zusammendrücken. Die Auberginen an jeweils zwei Seiten vorsichtig mit Zahnstochern zusammenstecken, möglichst nah am Rand. Auberginen von beiden Seiten im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.
6. Das Öl zum Frittieren in einem Topf sehr gut erhitzen. Die Auberginen in zwei bis drei Portionen im heißen Fett in ca. 3 Min. knusprig frittieren. Dabei jeweils nach etwa der Hälfte der Zeit wenden. Die Auberginen mit dem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Auberginen warm servieren.