

Rezept

Veganer Knusperauberginen mit Sahnekohlrabi

Ein Rezept von Veganer Knusperauberginen mit Sahnekohlrabi, am 16.05.2025

Zutaten

1 mittelgroße Aubergine (ca. 250 g)	1/2 TL Salz
1 gestrichener TL Zucker	600 g Kohlrabi
Salz	1/2 Bund Dill
4 EL Weizenmehl	neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken
100 g Tortilla-Chips (z. B. mit Chili-Geschmack)	2 EL Weizenstärke
1 TL Agavendicksaft	100 g veganer Frischkäse
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Für die Knusperauberginen die Aubergine waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Zucker bestreuen und in einem Sieb ca. 15 Min. stehen lassen, damit die Scheiben »schwitzen« können.
2. Inzwischen für den Sahnekohlrabi den Kohlrabi putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Kohlrabi mit 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen, salzen und in 10-12 Min. bei mittlerer Hitze bissfest kochen.
3. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Das Mehl auf einen Teller geben. Die Stärke mit 100 ml Wasser in einer Schüssel verrühren. Die Tortilla-Chips in einen Gefrierbeutel füllen, mit einem Nudelholz zu feinen Bröseln zerkleinern und in eine zweite Schüssel füllen.
4. Zum Ausbacken so viel Öl in einer Pfanne erhitzen, dass es ca. 0,5 cm hoch darin steht. Die Auberginenscheiben erst in Mehl, dann in der Stärkemischung und schließlich in den Tortillabröseln wenden. Sobald das Öl heiß genug ist (an einem hineingehaltenen Holzstäbchen sollten sofort kleine Bläschen aufsteigen), die panierten Auberginenscheiben darin portionsweise ca. 2 Min. von jeder Seite ausbacken. Falls sie zu schnell bräunen, die Hitze herunterregeln. Die fertig gebratenen Auberginenscheiben kurz auf Küchenpapier entfetten.
5. Unter den Kohlrabi Frischkäse, Dill und Agavendicksaft rühren und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohlrabi auf einem Teller anrichten und die Auberginenscheiben darauf verteilen.