



KW 30/2016

## Auberginen-Schnitzel

### Zutaten für 4 Personen :

2 dickere Auberginen, 2 Eier, 4 EL Mehl, 8 EL Semmelbrösel Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter zum Braten, Zitronenscheibe, 4 Knoblauchzehen, 250 g weiche Butter, 3 EL fein gehackte, gemischte Kräuter Petersilie, Basilikum, 2 TL Thymianblätter, 3 EL Zitronensaft, 2 Prisen Salz

### Zubereitung:

Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und ca. 20 Min. Wasser ziehen lassen, dann trockentupfen und mit Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Butter in einer warmen Schüssel schaumig schlagen und mit Knoblauch, Kräutern, Zitronensaft und Salz verrühren. Die Butter zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Eier in einem tiefen Teller verschlagen, Mehl und Paniermehl jeweils auf flache Teller geben. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben nacheinander erst in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und anschließend in Paniermehl wenden. In heisser Butter portionsweise goldbraun braten. Im Backofen (ca. 70° warm halten). Zum Servieren panierte Auberginenscheiben mit etwas Kräuterbutter und Zitronenscheiben anrichten.

## Auberginen-Tomaten-Gratin

### Zutaten für 4 Personen :

2 Auberginen, Salz, 8 Tomaten, 60 g Gruyère-Käse, 200 ml Sahne, 3 Eier, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 60 g Parmesankäse (20 g)

### Zubereitung:

Auberginen waschen, putzen, in Scheiben schneiden, salzen und ca. 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Inzwischen Tomaten heiß überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln und entkernen.

Gruyère reiben. Sahne mit Eiern, Käse und der durchgedrückten Knoblauchzehe verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginen abspülen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Auberginenscheiben darin portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Salzen und pfeffern.

Auberginen- und Tomatenscheiben abwechselnd dachziegelartig in eine Gratinform schichten.

Eiermischung dar-übergießen, Parmesan darüberreiben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) in ca. 30 Minuten goldbraun backen.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967