



# Hähnchenschnitzel mit Aubergine

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Minutenschnitzel vom Hähnchen	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Oregano, getrocknet	1 TL
Auberginen	1 St.
Gouda Aufschnitt	4 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen, zwischen zwei Folien etwas flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Oregano einreiben.
2. Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Käsescheiben halbieren, auf den Schnitzeln verteilen, mit je 2–3 Auberginenscheiben belegen und feststecken.
3. Erst auf der belegten Seite ca. 5–7 Min. grillen, wenden und weitere 7–10 Min. grillen, bis das Fleisch gar ist. Oder in einer Pfanne ca. 7–8 Min. von jeder Seite anbraten. Vorsichtig vom Grill nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Auberginen-Spinat-Salat mit Feta](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	206 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	3 g