



Paniertes Auberginenschnitzel mit Ofengemüse

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	2 St.
Salz	
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Karotten	2 St.
Paprika, rot	1 St.
Zucchini	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Wasser	6 EL
Paniermehl	50 g
Mandeln, gemahlen	40 g
Öl	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Auberginen waschen, Enden entfernen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Sieb Auberginenscheiben leicht mit Salz bestreuen und entwässern lassen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden. Karotten waschen, schälen, Enden entfernen, halbieren und längs vierteln. Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen, halbieren und in ca. 2 cm dicke Pommes schneiden.
3. Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauch mit einem Messer platt drücken. Gemüse mit Thymian und Knoblauch auf einem Backblech mit Backpapier mit 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.
4. Inzwischen Auberginenscheiben mit Wasser abspülen und trocken tupfen. In einer Schüssel 2 EL Mehl und 6 EL Wasser mit etwas Salz verrühren. In einer weiteren Schüssel Paniermehl mit gemahlenden Mandeln vermengen.
5. In einer Pfanne 4 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Auberginenschnitzel nacheinander zuerst in die Mehlmischung tauchen, abtropfen lassen und dann in der Mandel-Paniermehl-Mischung wälzen und Panade leicht andrücken. In der Pfanne Auberginenschnitzel rundherum ca. 4 Min. kross und goldbraun braten. Auberginenschnitzel mit Ofengemüse servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	526 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	21 g