

Auberginen-Piccata mit Nüsslissalat

Auberginen-Piccata mit Nüsslissalat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Menu: [12.06.2024](#)

Creation: [Markus Gautschi](#) (By Hiltl, Meat thr grenn)

ZUTATEN für 4 Personen:

Zutaten

1 Aubergine
3 Eier
50 g Grana Padano, gerieben
50 g Mehl
1 Prise Paprika, edelsüss
1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl
1 Zitrone, Schnitze

200 g Nüsslissalat
0,5 dl Rapsöl
3 EL Apfelessig
0,5 dl flüssige Gemüsebouillon
½ Knoblauchzehe, gepresst
Salz und Pfeffer

1 TL Fenchelsamen, geröstet
Brotwürfeli geröstet

Zubereitung

Auberginen Piccata

Die Aubergine in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, beidseitig leicht salzen und eine Stunde sthen lassen.
Gut abtropfen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Eier in einer Schüssel verschlagen. Den Käse und das Mehl mischen und unter die Eier rühren.
Mit Paprika, Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben portionsweise durch den Teig ziehen und im heissen Öl auf beiden Seiten in wenigen Minuten goldbraun braten.
Auf Küchenpapier entfetten.

Je zwei Auberginen-Piccata pro Person mit einem Zitronenschnitz servieren. Dazu der Nüsslissalat.

Nüsslissalat

Den Nüsslissalat rüsten, waschen und gut abtropfen lassen.

Auberginen-Piccata mit Nüsslisalat

Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren und abschmecken. Brotwürfel in Pfanne rösten.

Den Salat mit der Sauce mischen und auf Tellern anrichten.

Mit Fenchelsamen bestreuen und die gerösteten Brotwürfel darüber verteilen