

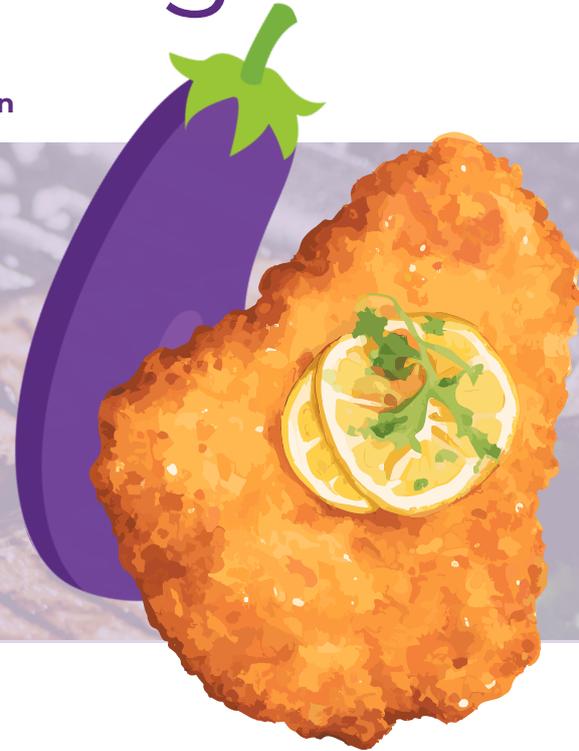
## Auberginenschnitzel mit Fetafüllung

### Zutaten

🕒 50 min

👤 2 Personen

- 2 Auberginen
- 2 Strung Kirschtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl und dunkler Balsamico
- Salz&Pfeffer
- 1/2 Feta
- 2 Eier
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Paniermehl
- etwas Basilikum



### Zubereitung

1. ganze Aubergine mit Gabel einstechen und mit Öl einmassieren.
2. Bei 200°C für 40 Minuten in den Ofen geben.\*
3. Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in eine kleine Auflaufform geben und bei 200°C 20 min. in den Ofen\*.
4. Auberginen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und anschließend vorsichtig die Haut der Auberginen abziehen. In der Mitte der Aubergine mit den Händen ein kleines Loch formen, um dort den Feta zu platzieren, anschließend wieder zudrücken.
5. Mit Salz, Pfeffer, Chilliflocken und weiteren Gewürzen nach Belieben würzen.
6. Erst in Mehl, dann in Ei und Paniermehl wenden.
7. Olivenöl in eine Pfanne geben und Aubergine darin von allen Seiten goldbraun anbraten.
8. Mit den warmen Tomaten und Basilikum servieren.
9. Guten Appetit



- Die Auberginen könnten auch länger oder etwas kürzer brauchen. Wichtig ist, dass sie ziemlich durch und weich sind, aber das Innere noch nicht zerfällt.
- Ihr könnt die Tomaten auch einfach in einer Pfanne anbraten, wenn es schneller gehen soll.