

Melanzani Milanese mit Burrata



Vorbereitungszeit: 90 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Eier: 2
- Melanzani: 2
- PankoBrösel: 1:1 zum Parmesan
- Parmesan: 1:1 zu den Bröseln

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 500 gr

Sauce

- Chiliflocken: 1TL
- Knoblauchzehen: 3
- Olivenöl: 3 EL
- Oregano: 1TL
- Schuss Weißweinessig: 1
- Zucker, braun: 1TL
- Zwiebel, klein: 1



Vorbereitung

für die Melanzani

Heize deinen Backofen zuerst auf 225 °C Ober- und Unterhitze vor

Dann die Melanzani auf ein Blech legen und oben ein paarmal mit einem spitzen Messer einstechen.

Für 30 bis 45 Minuten – je nach Größe – im Ofen garen.

Tipp:

Besser zu kurz als zu lang im Ofen lassen, damit die Melanzani später beim Panieren nicht auseinanderfällt.

für die Sauce

Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten.

Mit Passata aufgießen.

Oregano, Chiliflocken, Zucker, Weißweinessig, Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Zugedeckt 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Final mit Salz abschmecken.

zurück zur Melanzani

Die Melanzani sollte jetzt runzelig und innen weich sein.

Nimm sie aus dem Ofen und lass sie abkühlen. So lange, bis du sie problemlos anfassen kannst.

Schneide die Melanzani nun um den Strunk herum ein. Achte darauf, nur die Haut einzuschneiden. Nicht zu tief ins Fleisch!

Haut abziehen.

Vorsichtig auf 1-2 cm flach drücken.

Melanzani beim Strunk anheben und durch die Panierstraße wandern lassen.

Reihenfolge: Mehl – Ei – Panko/Parmesan.

In 2-3 cm Öl etwa 3 bis 5 Minuten goldbraun frittieren. Dazwischen wenden.

Rausnehmen, abtropfen lassen, salzen und im Ofen warm halten.

Anrichten

Einen Suppenschöpfer Tomatensauce auf einem Teller verteilen.

Melanzani Schnitzel drauflegen.

Mit Burrata toppen.

Mit Olivenöl beträufeln, Zitronenzesten drüberstreuen und mit frischem Basilikum garnieren.