

Melanzani Milanese mit Burrata

Vorbereitungszeit: 90 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum:
- Burrata:
- Eier: 2
- Mehl:
- Melanzani: 2
- Olivenöl:
- PankoBrösel: 1:1 zum Parmesan
- Parmesan: 1:1 zu den Bröseln
- Salz:
- Zitronenzesten:



Sauce

- Chiliflocken: 1TL
- Knoblauchzehen: 3
- Olivenöl: 3 EL
- Oregano: 1TL
- Salz & Pfeffer:
- 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 dieses Rezept

haben wir verwendet:

Bio Passierte
Tomaten 500 gr

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 darüberstreuen und mit frischem Basilikum
garnieren.