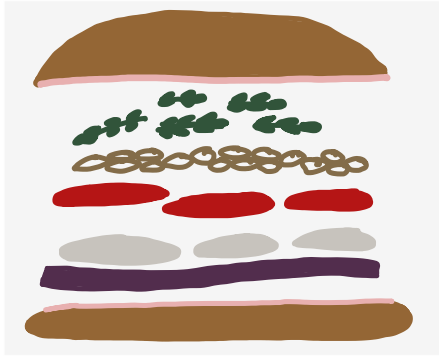


Recipe "Auberginen-Schnitzel" Burger



SERVES:

1 Person

PREP TIME:

20 min

COOK TIME:

10 min

Ingredients:

- 1 Aubergine
- 1 Ei
- 100g Semmelbrösel
- Parmesan
- 1 Mozzarella
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- Ahornsyrup
- eine Hand voll Rucola
- Hamburgerbrötchen nach Wahl
- Für die Soße:
 - 150g Naturjoghurt
 - 1tl Sriracha
 - den Saft einer halben Zitrone

NOTES

Wenn noch etwas von dem Ei übrig ist, könnt ihr das mit etwas Salz und Pfeffer in eine Pfanne packen und mit dem Burger genießen.

Directions:

Die Aubergine in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf der Vorder- und Rückseite mit Salz bestreuen und dann ein wenig warten, bis die Aubergine an Flüssigkeit verloren hat und diese dann mit einem Küchentuch aufsaugen. Die Scheiben vorsichtig mit einem Fleischklopfer platt klopfen. In zwei separaten Schüsseln das Ei verquirlen, die Semmelbrösel in die andere schütten und dann eine Auberginenscheibe zuerst in die Schüssel mit dem Ei packen und dann in die mit den Semmelbröseln, sodass diese dort kleben bleiben. Die fertigen Scheiben in einer Pfanne kurz anbraten, auf einem eingeeilten Blech mit Parmesan bestreuen und dann für ca. 5 min. bei 180°C in dem Ofen packen.

Währendessen den Mozzarella, die Tomate und die Zwiebeln in Scheiben bzw. Ringe schneiden. Die Zwiebeln mit einem Schuss Ahornsyrup in einer Pfanne schmoren lassen, bis sie braun sind.

Für die Soße den Joghurt, Sriracha und den Zitronensaft mischen, bis eine glatte Masse entsteht.

Zum Schluss die Burgerbrötchen in einer Pfanne braten, die Soße, die Aubergine, Mozzarella, Tomate, die Zwiebeln, eine Hand voll Rucola und noch ein bisschen Soße auf die Burgerbrötchen packen und genießen :)