



## Panierte Auberginenschnitzel

mit Wasabi-Kartoffel-Salat und Teriyakidip



30-40min



2 Personen

Ein köstlicher Ausflug in die Aromenwelt Asiens steht heute auf dem Programm! Zum knusprig ausgebackenen Auberginenschnitzel servierst du leicht süßliche Teriyakisause und einen raffinierten Salat aus Babykartoffeln, Romana und Lauchzwiebeln, der mit einem leicht pikanten Wasabi-Soja-Dressing angemacht wird. Ein veganer Schmaus vom Feinsten!

## Was du von uns bekommst

- 500g Drillinge
- 1 Aubergine
- 1 Packung Weizenmehl 1
- 1 Packung Semmelbrösel 1
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Sojasauce 1,6
- 2 Päckchen Wasabipaste
- 1 Packung Teriyakisauce 1,6

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

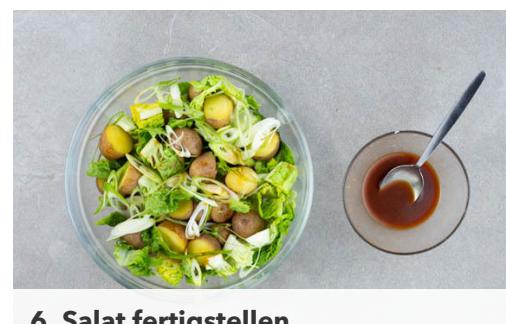
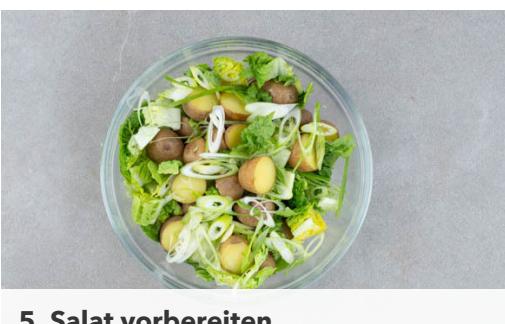
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 873kcal, Fett 39.1g, Kohlenhydrate 109.4g, Eiweiß 19.1g



Die **Auberginenscheiben** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und erst in dem **Teig**, dann in den **Semmelbröseln** wenden. Anschließend in das heiße Öl legen und bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den **Romanasalat** in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Salatstreifen** und die **Lauchzwiebeln** mit den **Kartoffeln** vermengen.

Die **Sojasauce** mit **1 Päckchen Wasabi**, 1EL Essig und 2EL Wasser verrühren, bis sich der **Wasabi** aufgelöst hat. Das **Dressing** mit dem **Salat** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Auberginenschnitzel** mit dem **Kartoffelsalat** anrichten, mit der **Teriyakisauce** garnieren und nach Belieben mit dem **restlichen Wasabi** servieren.