



## Auberginenburger mit Mozzarella

dazu frischer Feldsalat

30-40min 2 Portionen

Dieser Burger erinnert verdächtig an „Parmigiana di melanzane“, ein italienisches Gericht, für das gebratene Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan überbacken werden. Wir haben diesen Klassiker als Inspiration für unseren heutigen Burger genommen: Knusprig panierte Auberginescheiben gesellen sich zu fruchtiger Tomatensauce und zartschmelzendem Mozzarella in einem fluffigem Burgerbrötchen. Köstlich!

## Was du von uns bekommst

- 2 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 10g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 1 Aubergine
- 1 Mozzarella <sup>3</sup>
- 50g Bio-Semmelbrösel <sup>2</sup>
- 50g Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

## Küchenutensilien

- große Pfanne

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 800kcal, Fett 43.2g, Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 26.8g



### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2Min. knusprig anrösten. Die **½ des Basilikums** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **passierten Tomaten** mit dem **Basilikum**, dem **Knoblauch** und 1TL Balsamicoessig zu einer **Sauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Panade vorbereiten

Die **Aubergine** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Mozzarella** abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen. Die **Semmelbrösel** in einen tiefen Teller geben, 2EL Mehl in einen weiteren tiefen Teller geben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. 1 Ei in einen weiteren tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.



### 3. Auberginen panieren

Die **Auberginenscheiben** nacheinander erst im Mehl, dann im Ei und abschließend in den **Semmelbröseln** wenden und die **Panade** mit den Fingern etwas andrücken. Die **panierten Auberginen** auf einem Teller zwischenlagern, bis alle **Scheiben** fertig sind.



### 4. Auberginen braten

Die Pfanne aus Schritt 1 ca. 2cm hoch mit Pflanzenöl füllen und mittelhoch bis stark erhitzen. Zum Temperaturtest ein paar **Semmelbrösel** ins Öl geben: Wenn sie sprudeln und knusprig werden, ist das Öl heiß genug. Die **Auberginenscheiben** portionsweise von jeder Seite 2-3Min. knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.



### 5. Burger belegen

Den **Feldsalat** mit 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Tomatensauce**, die **Auberginen** und den **Mozzarella** abwechselnd auf **2 Brötchenhälften** schichten und mit dem **restlichen Basilikum** bestreuen. Mit den oberen **Brötchenhälften** abschließen, die **Auberginenburger** mit dem **Feldsalat** anrichten und servieren.



### 6. Wir gehen aufs Ganze

Wer seinem Burger das komplette Parmigiana-Feeling verpassen möchte, ergänzt noch um etwas frisch geriebenen Parmesan. Et voilà: ein italienischer Klassiker neu interpretiert! Was auch super funktioniert: mediterrane Kräuter unter die Semmelbrösel mischen und eine aromatische Panade genießen.