

Cordon bleu von der Aubergine



für 2 Personen

Zubereitungszeit der Auberginen: 25 min im Backofen
anschliessend in der Pfanne: 20 min

Zutaten

1 Aubergine
1 Spitzpaprika
Olivenöl

3 Scheiben Schnittkäse
3 El Bärlauchpüree
6 Streifen Südtiroler Speck
1 Ei
Mehl
Salz + Pfeffer
Semmelbrösel
Sonnenblumenöl

200 g Capellini (Kochzeit 3 min) (sehr dünne Pasta)
1 Oxsenherztomate, enthäutet, entkernt und in Würfel geschnitten
1 El Bärlauchpaste

Zubereitung

Backofen auf 220° vorheizen. Aubergine längs in Scheiben schneiden, Spitzpaprika halbieren und entkernen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf die leicht eingeölten Auberginenscheiben sowie die halbierten Paprika legen. 25 min bei 220° backen, evtl. einmal wenden und kurz nachbraten. Paprika herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch belegen, danach vorsichtig die Haut abziehen.

Die Auberginenscheiben mit Bärlauchpüree bestreichen, salzen und pfeffern. Darauf kommen ein Streifen Paprika sowie Streifen des Schnittkäses. Das Ganze wird schräg mit Speck umwickelt, dann mit Mehl bestreut, in verquirltem Ei gewendet und in Semmelbröseln gewälzt.

Sonnenblumenöl erhitzen und das Auberginen-Cordon bleu darin goldbraun braten.

Gleichzeitig 100 g sehr dünne Nudeln 3 min in Salzwasser kochen, abgiessen, mit den Tomatenwürfeln vermischen und Bärlauchpaste aromatisieren.