

## *Panierte Auberginen mit Remouladensauce*

*Für 2 Personen*

### **Zutaten:**

2 kleinere (Bio)Auberginen  
2 (Bio)Eier  
ca. 100 g (Bio)Semmelbrösel  
1 TL Salz  
1 (Bio)Zitrone  
1 EL (Bio)Weizenmehl (Type 550)  
(Bio)Butterschmalz zum Panieren

### *Remouladensauce:*

frische oder tiefgefrorenene Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Sauerampfer)  
75 g (Bio)Joghurt  
200 ml (Bio)Mayonnaise  
1 EL (Bio)Sahne  
1/2 TL Salz

### **Zubereitung:**

Auberginen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Semmelbrösel und verklepperte Eier in jeweils separate tiefe Teller geben (oder Wende-Schalen), Mehl auf Mit einer Gabel in aus der Zitrone gepressten Saft beidseitig wenden, dann weiter Mehl wenden (überschüssiges Mehl "abklopfen", da sonst nachher beim Fritieren Klumpen entstehen), dann in den verklepperten Eier (haften besonders gut wegen der Mehlbestäubung) und zum Schluß in den mit dem Salz vermischten Semmelbröseln wälzen. Immer darauf achten, dass die beide Fläche mit dem bedeckt sind. Die Scheiben nach und nach in der Pfanne bei mittlerer Hitze herausfritieren bis sie eine goldbraune Farbe haben.

Währenddessen Remouladensauce mit den angegebenen Zutaten anrühren.  
Als Beilage empfehlen wir einen herzhaften Kartoffelsalat.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz  
Tel. 08041/7928581 • [www.biodelikat.de](http://www.biodelikat.de)