



Kochen

Daniele Corona

Montag, 15.09.2025

Überbackene Auberginen mit Tomaten-Ragout und Mozzarella

Für 4 Personen

Zutaten

2 Auberginen, groß
etwas Salz
1 kg Tomaten, am besten überreif
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Bund Basilikum, klein
50 ml Olivenöl, ca.
etwas Pfeffer
1 Prise Zucker
4 EL Mehl, ca.
6 EL Semmelbrösel, ca.
2 Eier (Größe M)
200 ml Pflanzenöl, zum Frittieren
200 g Mozzarella
100 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. **Für die Auberginen-Schnitzel** Auberginen putzen, abbrausen und trockentupfen. Auberginen der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben und Abschnitte (Schalenseiten; werden für das Ragout verwendet.) mit etwas Salz bestreuen und beiseitelegen, bis Wasser austritt.
2. **Inzwischen für das Tomatenragout** Tomaten abbrausen, putzen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Basilikum abbrausen und trockenschütteln.
3. Auberginen-Abschnitte mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Etwa die Hälfte Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchscheiben und Zwiebelwürfel darin goldbraun anbraten. Auberginenwürfel zugeben und ca. 2 Minuten mit anbraten.
4. Dann Tomatenwürfel und 1 Zweig Basilikum zufügen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und aufkochen lassen. Alles bei mittlerer Hitze offen schmoren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und ein dickliches Ragout entsteht.
5. **Für die Auberginen-Schnitzel** zunächst Mehl und Semmelbrösel auf zwei große flache Teller geben. Auf einem weiteren Teller die Eier verquirlen.
6. Ausgetretene Flüssigkeit von den Auberginenscheiben mit Küchenpapier oder einem sauberen Geschirr-/Leinentuch gründlich abtupfen. Auberginen mit Pfeffer würzen.
7. Die Scheiben dann zunächst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Scheiben durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.
8. In einer großen Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen. Die Auberginen-Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten vorsichtig goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, anschließend auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
9. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mozzarella abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden.

10. Das Tomatenragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ragout auf den Auberginen-Schnitzeln verteilen. Von einigen Zweigen Basilikum die Blätter abzupfen und auflegen, mit übrigem Olivenöl beträufeln. Mozzarellascheiben darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen. Auberginen-Schnitzel im heißen Backofen, auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren.

11. Auberginen-Schnitzel auf Tellern anrichten und mit übrigem Basilikum garnieren und servieren.