



# AUBERGINEPICCATA

## ZUTATEN

### Picatta

1 grosse Aubergine  
100g geriebener Parmesan  
2 Eier  
50g Mehl  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss  
½ Zitrone

### Tomatensauce

5 frische Tomaten  
½ Bund Basilikum  
2 Knoblauchzehen  
½ Zwiebel  
1 kleine Chili  
Salz & Pfeffer  
1 EL Zucker  
Olivenöl

### Spaghetti

350g Spagetti

## ZUBEREITUNG

### Piccata

Aubergine in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Blech auslegen und beide Seiten mit Salz bestreuen. Dann ca. 1 Stunde ruhen lassen.

### Tomatensauce

Tomaten klein schneiden. Zwiebel fein hacken und die Knoblauchzehen pressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Währenddessen die Chilischote entkernen und fein schneiden.

Wenn die Zwiebeln und der Knoblauch glasig sind die Tomaten und die Chilischoten zugeben und gut rühren. Eine kräftige Prise Salz und den Zucker hinzugeben und die Hitze reduzieren.

Die Tomaten sollten nie richtig kochen, sondern nur leicht köcheln.

Das Basilikum fein schneiden und in die Sauce geben.

Das Ganze 1 bis 2 Stunden köcheln und gelegentlich umrühren.

### Piccata

Währenddessen die Eier in einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Parmesan begeben und gut mischen. Salz, Pfeffer und Muskatnuss begeben. Die Auberginen in der Marinade mehrmals wenden und in einem Teller oder einer Schüssel bereitstellen.

### Pasta

Wenn die Tomatensauce gut eingeköchelt ist, Wasser aufsetzen und salzen, wenn das Wasser kocht. Die Spagetti in das Wasser geben und gemäss Zeitangabe auf der Packung kochen.

### Piccata

Den Ofen auf 100° C vorwärmen.

Butter in eine Bratpfanne geben und Auberginen nach und nach in der Butter goldbraun anbraten.

Die fertigen Auberginen auf einen Teller und in den Ofen schieben, damit sie warm sind.

Bei Bedarf mehr Butter in die Bratpfanne geben, bis alle Auberginen gebraten sind.

### Spagetti

Wenn die Spagetti al dente sind abgiessen und zurück in die Pfanne geben. Ganz wenig Olivenöl hinzufügen und gut mischen.

Spagetti mit Tomatensauce anrichten, Piccata aus dem Ofen nehmen und auf dem Teller anrichten.

Zitrone in Schmitze schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Piccata ist vorzüglich mit ein wenig frischem Zitronensaft.