



B.PRO

Auberginenpiccata mit Penne und Tomatensugo

Zutaten:

12 St. Spargelstangen grün
2 Auberginen
4 Eier
100 g Hartkäse gerieben
100 g Weizenmehl
500 g Penne
1 Zwiebel mittelgroß
1 Knoblauchzehe
1 EL Zucker
800 g gehackte Tomaten
2 EL Olivenöl
Kräutermischung italienisch
Salz, Pfeffer

Zubehör:

Multi-Element
Ceran-Kochfeld
Grillplatte

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln und andünsten.
Die Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern abschmecken. Leicht weiterköcheln lassen.
Eier mit Parmesan, Salz und Pfeffer zu einer Masse verquirlen.
Auberginen in ca ½ cm dicke Scheiben schneiden, dann in Mehl wälzen, abklopfen und durch die Eimasse ziehen.
Die Auberginenscheiben goldgelb braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Nudeln bissfest garen, abtropfen lassen.
Mit Tomatensugo und Auberginen servieren.

Hinweise:

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / Schwierigkeitsgrad: mittel /
Kalorien p. P.: ca.780

Powered by: