

# Kochen mit Klaus

## Auberginenschnitzel mit Knobi-Dip

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 3 Knoblauchzehen, 100 g Salatcreme oder Mayo, Zitronensaft, Salz,
- Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie, 1 Aubergine, Mehl, 2 EL Sherry, Öl,
- 3 Eier, 30 g geh. Mandeln, 30 g ger. Parmesan, 80 g Semmelbrösel

**Zubereitung:**

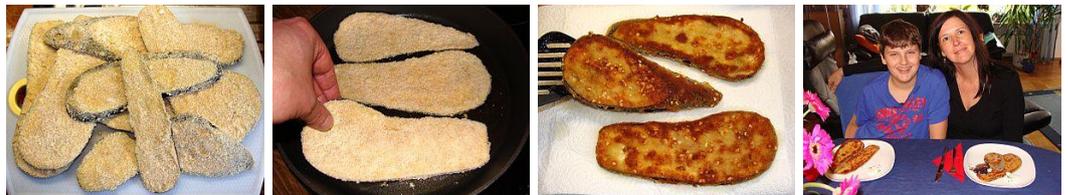
1. Knobi schälen u. in die Salatcreme pressen u. verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen, bis zum Verzehr kühl stellen.



2. Aubergine putzen u. der Länge nach in 8-10 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben salzen, pfeffern u. 10 Min. ziehen lassen.



3. Eier mit Sherry verquirlen. Mandeln, Parmesan u. Semmelbrösel vermischen. Auberginen in Mehl wenden, durch das Ei ziehen u. in dem Mandel-Käse-Gemisch wenden. Panade gut andrücken.



4. Auberginenschnitzel in heißem Öl auf jeder Seite goldgelb braten. Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Knobi-Dip mit Schnittlauch bestreuen u. dazu servieren.

**Tipp des Chaoten: Scheiben in gleicher Breite bekommt man indem die Aubergine mittels Brotschneidmaschine geschnitten wird.**

