



Rezept

# AUBERGINEN CORDONBLEU



30 Minuten



4 Personen

## ZUTATEN

**2** Stück mittelgrosse  
Auberginen (ca. 600 gr.)

**200** g No Muh Melty Cheese

**1** Tomate

**2** Eier

Kokosöl

Paniermehl

handvoll frischen Thymian

Salz und Pfeffer

## ENTHÄLT

Eier

## ZUBEREITUNG

- 1** Ofen auf 180 Grad heizen. Auberginen in 5mm dicke Scheiben schneiden und auf der Arbeitsfläche auslegen. No Muh Melty Cheese und Tomate in dünne Scheiben schneiden und damit die Hälfte der Auberginen belegen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2** Die zweite Hälfte der Auberginen auf die belegten Stapel legen und leicht andrücken.
- 3** Eier verquirlen und die Auberginen Cordonbleus vorsichtig auf beiden Seiten damit anpinseln und im Paniermehl drehen.
- 4** Mit grosszügig viel Kokosöl in einer Bratpfanne auf hoher Hitze goldbraun anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 7min backen.
- 5** Auf Küchenpapier legen, wenden und danach gleich servieren.

