

Auberginen-Piccata mit schneller Tomatensoße

Zutaten für 2 Personen

1 Aubergine	waschen, den Stilansatz entfernen und längs in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnittflächen auf beiden Seiten mit
Salz	bestreuen, etwas einreiben und 30 Minuten stehen lassen. Inzwischen für die Tomatensoße
1 Zwiebel	schälen und würfeln.
2 Knoblauchzehen	schälen und würfeln. In einem tiefen Topf - spritzt später beim Kochen etwas -
3 EL Olivenöl	schön heiß werden lassen. Darin
2 EL Tomatenmark	anrösten - etwa 2-3 Minuten, die Zwiebeln zugeben, kurz anbraten, dann erst den Knobi zugeben, kurz mitbraten.
1/2 TL Zucker	zugeben, schmelzen lassen, dann
1 Dose geschälte Tomaten	zugeben, mischen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, pürieren und mit
Salz, Pfeffer, ital. Kräuter und Koriandersamen	abschmecken. Auf kleinster Flamme weiter einköcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei immer wieder umrühren. In einer Panierform
1 ½ EL Mehl	und
1 TL Speisestärke	gut mischen. In einer zweiten Panierform
1 Ei	mit
Gewürzen eurer Wahl	z.B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Koriandersaat... und
1 Schuss Sahne	gut verquirlen. Das gezogene Auberginenwasser abschütten, die Auberginenscheiben vorsichtig abtupfen. In einer ausreichend großen Pfanne
1 ½ EL Butterschmalz	und
2 EL Olivenöl	heiß werden lassen. Die Auberginenscheiben zuerst im Mehl wälzen, dann durch die Eimasse ziehen und direkt in die heiße Pfanne legen. Von beiden Seiten goldbraun anrösten. Je
1 EL Petersilie und Basilikum	waschen und klein hacken. Zum Servieren je 3-4 EL Tomatensoße auf die Teller verteilen, die Auberginen-Piccata auflegen, mit den Kräutern bestreuen und etwas
frisch geriebenen Parmesan	darüberstreuen.

