

**AUBERGINENSCHNITTEN IM KNUSPRIGEN
KARTOFFEL-FETA-MANTEL AUF GELBER
PAPRIKASOSSE MIT GEBRATENEM SPITZKOHL**
HAUPTGERICHT
REZEPT FÜR 5 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 große Aubergine
3 mittelgroße Kartoffeln
2 gelbe Paprika
100 g Feta
150 g Butter
250 ml Sahne
etwas Schale von 1 Zitrone
1 großer Spitzkohl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
50 g frischer Rosmarin
circa 250 ml Rapsöl
etwas Sesamöl
ein Schuss Weißwein
etwas Mehl

Zum Würzen
Salz, Muskat,
gemahlener Kümmel, Zucker,
Pfeffer aus der Mühle

- Die Aubergine waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch würzen und in Mehl wenden.
- Die Kartoffeln schälen, raspeln und mit etwas Muskat, Salz und gehacktem Rosmarin würzen. Den zerbröselten Feta zugeben und alles gut vermischen. Das überflüssige Wasser aus der Kartoffelmasse pressen. Die Kartoffelmasse auf die Auberginenscheiben geben und etwas andrücken, sodass ein schöner Mantel entsteht.
- Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die ummantelten Auberginen vorsichtig hineingeben. Von beiden Seiten goldbraun backen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.
- Für die Soße die Zwiebel fein würfeln und in etwas Butter anbräunen, dann die gewürfelte Paprika zugeben. Mit einem Schuss Weißwein den Soßenansatz ablöschen und die Sahne hinzugeben. Das Ganze mit Salz, Muskat und einer Prise Zucker würzen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Soße mit dem Stabmixer pürieren.
- Den Spitzkohl halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Sesamöl erhitzen und den Spitzkohl darin langsam anbraten. Mit etwas Salz, Zitronenabrieb und gemahlenem Kümmel würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Auberginen mit dem Spitzkohl anrichten und die Paprikasoße dazugeben.

Guten Appetit!

