



## Gefüllte Auberginenschnitzel mit Kartoffelstampf

### Zutaten

- 350 g Pilze, gemischt
- 50 g Zwiebeln
- 7 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Sauce Champignon-Rahmsauce
- 100 g Schmelzkäse, 30% Fett i.Tr.
- etwas Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 300 g Auberginen
- 3 EL weißer Aceto Balsamico
- 80 g Weizenmehl
- 2 Ei(er)
- 200 g Semmelbrösel
- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 125 ml Milch
- 15 g Butter
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben

### Zubereitung

1. Für die Füllung Pilze putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel- und Pilzwürfel darin andünsten. Wasser zugießen. MAGGI Für Genießer Champignon Rahmsauce einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 2 Min. kochen und Schmelzkäse darin schmelzen lassen. Mit Zitronensaft verfeinern und die Pilzmasse abkühlen lassen.
2. Für die Auberginenschnitzel: Knoblauchzehe(n) schälen und durch eine Presse drücken. Auberginen putzen, waschen und längs in 16 sehr dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben nebeneinander auslegen und von beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aceto Balsamico und 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl mit Knoblauchzehe(n) verrühren und die Auberginenscheiben damit beträufeln. Ca. 20 Min. ziehen lassen. Die Auberginenscheiben kurz in einer heißen Pfanne anbraten, sodass sie Farbe annehmen. Abkühlen lassen.
3. Die Hälfte der Scheiben mit etwas Pilzmasse belegen und mit den restlichen Scheiben abdecken. Die Päckchen zuerst in Weizenmehl dann in verquirlten Eiern und Semmelbröseln wenden. Die Panade andrücken. In einer beschichteten Pfanne 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Auberginenschnitzel darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.
4. Für den Kartoffelstampf Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf in ausreichend Salzwasser weich kochen, abschütten und ausdampfen lassen. In einem weiteren Topf Milch erwärmen. Butter darin schmelzen lassen und

die Milch kräftig mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Die Milch zu den Kartoffeln geben und kurz stampfen. Die Auberginenpäckchen mit dem Kartoffelstampf anrichten. Dazu schmeckt ein gemischter Blattsalat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	94 g
Energie	799 kcal
Fett	35 g
Protein	25 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen