

# Überbackene Aubergine mit Tomaten-Sugo, Sellerie-Fritten

## **Für zwei Personen**

### **Für die Aubergine:**

2 Auberginen                      50 g Parmesan              Mehl, Öl

### **Für das Sugo:**

300 g Kirschtomaten     $\frac{1}{2}$  kleine Zwiebel    200 g Tomatensaft  
Zucker                      Olivenöl                      Salz, Pfeffer

### **Für die Fritten:**

1 Knolle Sellerie              2 Eier                      150 g Panko Mehl  
50 g Mehl                      Öl                              Salz, Eiswasser

## **Für die Aubergine:**

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen waschen, trockentupfen, von Enden befreien in ca. 2 cm dicke Kreise schneiden. Auberginen-Scheiben leicht salzen und etwas Wasser ziehen lassen. Diese dann im Mehl wenden und goldbraun in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Parmesan reiben und Auberginen Scheiben anschließend mit Parmesan bestreuen und danach gratinieren.

## **Für das Sugo:**

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, in Viertel schneiden, dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Zum Schluss Tomatensaft dazu geben und leicht einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

## **Für die Fritten:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Sellerie schälen, vom Strunk befreien und in feine Stifte schneiden. Diese im Salzwasser weich köcheln. Anschließend im Eiswasser abschrecken und auskühlen lassen, danach abschütten und abtropfen lassen.

Sellerie-Sticks im Mehl wenden, dann in den verquirlten Eiern drehen und im Panko Mehl wenden. Sticks in Öl in einem Topf ausfrittieren und leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christof Dell am 25. März 2021