

# Piccata aus Aubergine, Tomaten-Soße, Rucola-Tramezzini

Für zwei Personen

**Für die Auberginen-Piccata:**

1 Aubergine	2 Eier	80 g Parmesan
2 EL Mehl	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Tomatensauce:**

1 gelbe Paprika	1 Zucchini	1 Ochsenherztomate
2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl
1 TL weißen Balsamico	150 ml passierte Tomaten	1 Stiel Basilikum
2 Zweige Thymian	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Tramezzini:**

4 Scheiben Tramezzini	150 g dünner Parmaschinken	50 g Rucola
150 g Ziegenfrischkäse	10 ml weißer Balsamico	20 ml Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Tramezzini den Ziegenfrischkäse, den Balsamico und das Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tramezzini-Scheiben kurz in einer heißen Pfanne von einer Seite anrösten. Die Creme auf der nicht angerösteten Seite verteilen. Zwei Scheiben Brot mit dem Rucola und dem Parmaschinken belegen, die restlichen zwei Scheiben Brot darauf geben und die Brote in Dreiecke schneiden.

Für die Piccata die Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und zehn Minuten ziehen lassen. Das Mehl auf einem flachen Teller bereitstellen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern verrühren und ebenfalls auf einem Teller bereitstellen.

Die Aubergine zunächst im Mehl wenden und anschließend durch die Ei-Mischung ziehen und direkt in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben. Von beiden Seiten goldbraun braten und mit Pfeffer würzen.

Für die Tomatensauce die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden und in einer Pfanne in dem Olivenöl anschwitzen. Die Paprika und die Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse und den Thymian in die Pfanne geben und kurz mit braten.

Mit den passierten Tomaten, sowie mit dem Essig ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Tomate mit dem Sparschäler enthäuten, die Kerne herausnehmen und zu kleinen Würfeln schneiden. Dann die Tomatenwürfel zugeben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Fünf Blättchen des Basilikums vom Stiel abtrennen und in die Sauce geben.

Drei Scheiben Aubergine auf Teller anrichten, darüber die Tomatensauce geben. Daneben zwei Stücke Tramezzini legen und servieren.

Sebastian Heeß am 08. April 2015