



## **Auberginenmedaillons mit Schinken-Käsefüllung**

### **Zutaten (für vier Personen)**

2 mittelgroße Auberginen  
2 EL Aiwar  
½ EL Zitronensaft  
2 Msp. gemahlener Ingwer  
½ TL Chiliflocken  
4 Scheiben Putenschinken (à ca. 60 g)  
4 Scheiben Schnittkäsescheiben (à ca. 60 g)  
2 EL Blattpetersilie  
50 g Maismehl  
2 Eier (L)  
60 g Cornflakes  
3 EL Olivenöl  
Würfel von 2 Tomaten  
2 Frühlingszwiebeln  
1 EL Olivenöl  
1 EL Chilifäden  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 35 Minuten)**

Auberginen in circa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Aiwar mit Zitronensaft, gemahlenem Ingwer und Chiliflocken verrühren. Auberginenscheiben mit der Mischung bestreichen, mit einer Putenschinkenscheibe belegen, gezupfte Blattpetersilie darauf verteilen und mit einer Käsescheibe abdecken. Eine zweite Auberginenscheibe darauf legen und etwas andrücken. Mit Pfeffer würzen, mehlieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen und in Cornflakes wenden. In heißem Olivenöl beidseitig ausbraten, auf flachem Teller anrichten. Röllchen von Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel in heißem Olivenöl kurz anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Auberginenmedaillons verteilen und mit Chilifäden garnieren.

### **Nährwerte pro Person**

555 kcal - 35 g Fett - 34 g Eiweiß - 30 g Kohlenhydrate - 2,5 BE (bei 50 g Maismehl)  
**Dieses Gericht ist glutenfrei.**