



## Zum Snacken: knusprige Auberginen-Parmesan Happen

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Knusper-Happen

2 Auberginen  
60 g Panko  
60 g Semmelbrösel  
1 Esslöffel getrocknetes Basilikum  
75 g geriebener Parmesan  
150 g Mehl  
200 ml Pflanzenöl  
2 Esslöffel Salz  
3 Eier

#### Für den Dip

2 Esslöffel Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
150 g stückige Tomaten  
1 Teelöffel Zucker  
Salz, Pfeffer

Genug von klassischen Kartoffelchips und Nüssen? Die knusprigen Auberginen-Parmesan-Happen bringen frischen Wind in die Snack-Schüssel. Mit einem Happen landen die kleinen frittierten Gemüswürfel mit Panko-Kruste im Mund. Selbstgemacht und einfach nur lecker.

- 1 -

Auberginen schälen und in Würfel schneiden. Mit Salz vermengen und 30 Minuten in einem Sieb ziehen und abtropfen lassen.

- 2 -

Für den Dip Knoblauch schälen und fein hacken. In Olivenöl andünsten. Tomaten und Gewürze zugeben. Unter Rühren 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 3 -

In einer Schüssel Panko, Semmelbrösel, Basilikum und Parmesan mischen.

- 4 -

In einer zweiten Schale Eier mit 2 Esslöffel Wasser verquirlen. Mehl in einer dritten Schale bereitstellen.

- 5 -

Auberginenwürfel gründlich mit Küchenpapier trockentupfen und in Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl abklopfen und durch die verquirlten Eier ziehen. Mit Panko-Parmesan-Mischung ummanteln.

- 6 -

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Panierte Würfel nach und nach im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, sofort mit Salz würzen und auskühlen lassen. Mit Dip servieren.