



# Mediterranes Sommergemüse in Käsehülle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleine, fleischlose Mahlzeit oder auch Beilage, passt zu Vielem

## Zutaten

- 2 große, feste Fleischtomaten in dicken Scheiben
- 1 kleine Aubergine in Scheiben
- 1 Zucchini in Scheiben
- 2 - 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Käsehülle:
- 2 Eier mit 2 El Milch verklappert
- 100 g Panierbrot
- 50 g geriebener Käse
- Die Bärlauch - Radieschen - Remoulade:
- 80 g Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht Basis Rezept
- 80 g magere Bio - Joghurt
- 1 El geschlagene Sahne
- 40 g frischer Bärlauch, geputzt, gewaschen, in feinen Streifen
- 8 - 10 Radieschen (nach Größe) gehobelt
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Bärlauch - Radieschen - Remoulade:

### Schritt2

Die Mayonnaise mit dem Joghurt mischen, salzen, pfeffern und ev. mit 1 Prise Zucker abschmecken.

### **Schritt3**

Den Bärlauch und die Radieschen in Streifen und die geschlagene Sahne unterheben.

### **Schritt4**

Das Sommergemüse:

### **Schritt5**

Das Gemüse putzen, in dicken Scheiben salzen und frisch geriebenen Pfeffer darüber geben. Etwas einziehen lassen, danach in Mehl wenden.

### **Schritt6**

Das Panierbrot mit dem geriebenen Käse mischen.

### **Schritt7**

Durch das verklapperte Ei ziehen und in die Käsepanade geben, etwas andrücken.

### **Schritt8**

In reichlich Olivenöl "schwimmend", nacheinander, knusprig heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterranes-sommergemuese-in-kaesehuelle/>