



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/>