



# schnitzel van aubergine

## NODIG

- 2 pers  
- 15 minuten

- 1 aubergine in plakken
- 3 sneetjes brood
- 30 gr Parmezaanse kaas
- 2 tenen knoflook
- 1 tl organo
- peper & zout naar smaak
- 1 ei
- olijfolie
- paar takjes verse basilicum
- 2 tomaten

## DOEN:

1. Maal het brood samen met Parmezaanse kaas, geperste knoflook, oregano, peper en zout in de keukenmachine fijn.
2. Haal de plakken aubergine eerst door het geklutste ei en vervolgens door het broodkruim.
3. Doe een flinke scheut olijfolie in de pan en bak de aubergine gaar. Garneer met tomaat en basilicum.



zonder  
vlees

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)