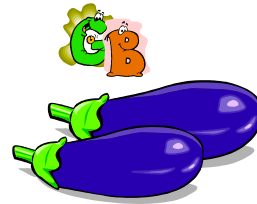


Auberginen einmal anders®

für 2 Personen

- 2 Schnitzel
- 2 Auberginen
- 1 Eßl. Bresso
- ½ Flasche Chillisauce
- ½ Becher Creme fraiche
- eine kleine Zwiebel
- Biskin spezial (mit feinem Buttergeschmack)
- geriebenen Käse
- Salz, Pfeffer, Paprika



Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen in Biskin spezial anbraten und herausnehmen.
Kleine Zwiebel in Ringe schneiden und auf die Schnitzel legen.
Auberginen würfeln und in benutztem Fett braten. Evtl. noch etwas Fett hinzufügen.
Chillisauce, Bresso und Creme fraiche unterrühren und das Ganze auf die Schnitzel verteilen
Mit Käse bestreuen und überbacken.

Dazu passen am besten: Salzkartoffeln