

## **Knusprige Feta-Ecken mit gebratenen Auberginen Scheiben**

200 g Feta

3 Eßl. Mehl

1 Ei

50 g ungesüßte Cornflakes oder Kartoffel-Chips, es geht aber auch einfach Paniermehl

1 Aubergine

Salz, Pfeffer

Öl zum braten

Die Cornflakes oder Chips grob zerbröseln, am besten in einem Gefrierbeutel.

Das Ei in einem Teller verquirlen.

Das Mehl auf einen Teller geben.

Die Aubergine waschen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.

Salzen und ca. 15 Min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Feta von der Stärke her halbieren und in 4 Ecken schneiden. Die Ecken erst in Mehl dann in Ei und anschließend mit den Bröseln panieren.

Beiseite stellen.

Nun die Auberginen Scheiben mit einem Papiertuch etwas abtupfen (sonst spritzt es beim Braten zu sehr) in Öl braten, mit Pfeffer würzen und warm stellen.

Die Feta Ecken von jeder Seite ca. 2-3 Min in Öl knusprig braten.

Dazu passt gut ein Tomatensalat oder auch einfach ein Baguette