



Aubergine gebraten

Arbeitszeit: ca. 5 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 10 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

- 1 Aubergine
- ½ Tasse Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Öl

ZUBEREITUNG

Die Aubergine waschen und in Scheiben von etwa 5 mm dicke schneiden.

Die Scheiben salzen und pfeffern und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Dann nacheinander in Mehl wenden und in reichlich Öl braten, bis sie goldbraun sind.

Ein simples Rezept, das es in sich hat. Besonders lecker als Beilage zu Grillfleisch oder Tzatziki.

VEGEAN | Pfannengericht