



Rezept

Gebratene Auberginen mit Minze und Essig

Super einfach, super fein

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

- 2 Auberginen, in ca. 1cm dicken Scheiben
- 2 TL Salz
- 100 g Weissmehl
- 1-2 dl Olivenöl
- 1 dl Condimento bianco
- 1 Bund Pfefferminze, in feinen Streifen

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Auberginenscheiben auf einem Blech auslegen, beidseitig salzen, 20 Minuten ziehen lassen, mit Küchenpapier sehr gut abtupfen. Auberginen im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Im heißen Öl portionenweise 2–3 Minuten braten, herausnehmen, mit Küchenpapier abtupfen. Noch warm mit Essig beträufeln, mit Pfefferminze garnieren.

TIPP Die Auberginen passen zu aufgeschnittenem Rohschinken oder so als Snack mit Brot.