

Knusprig panierte Aubergine

2 Personen -Zubereitung 30 Minuten

- 1 Auberginen
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Eier
- 4 EL Semmelbrösel
- 6 EL Olivenöl
- Optional für die Panade: gehackte Mandeln / Haselnüsse, Cornflakes, Zwiebel, Kräuter

Aubergine waschen und die Enden entfernen. Anschließend die Aubergine in etwa 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Aubergine mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Aubergine etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Die Eier auf einem Teller verquirlen und die Semmelbrösel auf einen weiteren Teller geben.

Die Auberginen-Scheiben zuerst im Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen.

Die Auberginenscheiben in dem Öl von beiden Seiten goldbraun an. Pro Seite sollte die Aubergine etwa drei Minuten braten.

Die fertig panierte Aubergine anschließend auf einem Gitter oder einem Teller abtropfen lassen.

Das gleiche Rezept könnt ihr auch mit Zucchini machen, falls ihr noch von letzter Woche welche übrig habt!

Dazu passen verschiedene Dips oder Nudeln! Oder ihr nascht sie einfach so 😊