

Gebratene Auberginenscheiben

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2 Aubergine
- 2-3 EL Mehl
- 1 EL Hefeflocken (optional)
- Salz
- Öl

- Aubergine in fingerdicke Scheiben schneiden.
- In Mehl, falls gewünscht gemischt mit Hefeflocken wenden.
- Pfanne erhitzen, Öl und etwas Salz zugeben.
- Wenn das Öl heiß ist, Auberginen von beiden Seiten braten.



Variante: Die Auberginenscheiben können auch "natur", ohne Mehl und Hefeflocken, gebraten werden.

Tip: Schmecken auch kalt auf Brot.

Paßt zu: Getreidegerichten (Reis, Hirse, Quinoa usw.), auch zusammen mit gebratenen Zucchinischeiben (zucchinischeiben) .