



Auberginen mal anders

Zutaten für vier Personen

2 mittelgroße Auberginen	180g glattes Mehl (Dinkel oder Weizen)
4 Tomaten	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	frische Kräuter (z.B. Basilikum, Salbei, Rosmarin, Petersilie)
1 Mozzarella	
100g gehobelter Parmesan	Bratöl, Olivenöl
2 Eier	

Zubereitung

Die Auberginen in schöne, runde Scheiben schneiden (ca. 1 cm dick). Anschließend mit Salz bestreuen und etwas ziehen lassen und ausdrücken, damit sie an Saft verlieren. Dann die Auberginen in Mehl und Eier wenden und herausbacken.

Tomaten und Mozzarella in gleichmäßige Scheiben schneiden sowie die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Anrichten: gebackene Aubergine, eine Tomatenscheibe, eine Scheibe Mozzarella, frische Kräuter, Zwiebelringe, Parmesan, frisch gemahlener Pfeffer, ein paar Tropfen Olivenöl;

Tipp: Eier und Mehl können auch zu einem zähflüssigen Teig vermengt werden. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit dazugeben (z.B. Milch, Sojamilch, Hafermilch)