

Gebratene Auberginen

Rezept für 2 Personen

als Vorspeise oder als Beilage



Zutaten:

1 mittelgrosse Aubergine
etwas Öl

zum Marinieren:

Salz, Pfeffer, Oregano, Aceto Balsamico (Essig), Olivenöl

Zubereitung:

Die Aubergine waschen, längs halbieren, in Scheibchen schneiden.
Im heissen Olivenöl beidseitig 2 – 3 Minuten anbraten.

Die fertig gebratenen Scheiben auf einer grosse Platte auslegen.
Etwas auskühlen lassen.

Würzen und mit Aceto Balsamico und Olivenöl beträufeln,
im Kühlschrank ca. 2 Stunden marinieren lassen.

Servieren als Vorspeise oder als Beilage
Passt gut zu gegrilltem Fleisch, mit Tzatziki

INFO

gebratene Auberginen – Melitzanes Tiganites
griechische Vorspeise oder Beilage