

Gebratene Auberginenscheiben

Melanzane arrosto



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Aubergine
Salz
2-4 EL Olivenöl

1. Aubergine kurz waschen, trocknen und 8-12 etwa 10 mm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben auf beiden Seiten kräftig salzen und etwa 20-30 Minuten ziehen lassen.

2. Auberginenscheiben mit Küchentüchern trocken tupfen. Eine beschichtete Pfanne (oder auch eine Grillpfanne) mit 1-2 EL einölen und die Scheiben bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa fünf Minuten braten. Die Scheiben beim Braten nicht übereinander legen.

3. Die Scheiben auf Küchentüchern entfetten.

Hinweise:

Gebratene Auberginenscheiben schmecken warm und kalt. Als kalte Antipasti am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Als Beilage warm servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Vorspeisen, Beilagen, Gemüse, Auberginen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023