

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Aubergine in Ei gebraten

**Zutaten:** .jeweils eine kleine bis mittelgroße Aubergine, 1 kleines Ei,  
1 EL Mehl, Salz und Öl

**Zubereitung:** Auberginen gut waschen, nicht schälen und Stiel dran lassen. Die Auberginen rundherum mit der Gabel einstechen, bei 165 Grad im Ofen ca. 30 min garen, bis sie weich sind. Dann die Haut ablösen.

Die Auberginen leicht flachdrücken.

Aus Eier, Mehl und Salz einen Teig herstellen.

Die Auberginen mit Teig überziehen und im Öl braun braten.

Dazu passt Reis.

Dies ist ein philippinisches Rezept

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)