

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Auberginenbratlinge

Zutaten: 1 Aubergine, Mehl, 2 Eier, 50g geriebener Käse, Butterschmalz

Zubereitung: Die Aubergine längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Die Eier verschlagen und den Käse unterrühren. Die Auberginenscheiben durch das Ei ziehen und in viel Butterschmalz je Seite 4 Minuten braten, bis sie schön knusprig sind. Im Backofen warm halten. Dazu passt sehr gut ein Tomatensalat aus ganz fein gewürfelten Tomaten und aufgebackenes Fladenbrot.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com