

Zutaten

- 2 Auberginen
- 60 g Mehl
- 2 Eier
- 50 ml Sahne
- 100 g Parmesan
- Salz, Pfeffer, Zucker

Hauptgang, Vorspeise

Piccata von Aubergine (V)

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Piccata von Aubergine. Kochen Sie mit und genießen Sie den Sommer! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zucker für 20 Minuten marinieren. Danach abtupfen. Den Parmesan reiben. Die Eier in eine Schüssel schlagen, Parmesan und Sahne dazu geben und gut verrühren. Etwas Mehl dazu geben, bis die Masse eine leicht dicke Konsistenz bekommt. Die Auberginenscheiben in dem übrigen Mehl wenden. Anschließend diese durch den Backteig ziehen und knusprig goldbraun ausbacken.