

Zutaten

- 2 Auberginen
- 60 g Mehl
- 2 Eier
- 50 ml Sahne
- 100 g Parmesan

Hauptgang

Piccata von der Aubergine

Entdecke unser Rezept für köstliche Piccata von der Aubergine. Lass dich inspirieren und koche mit uns in den Kochateliers!

So wird’s gemacht:

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