

Auberginenscheiben mit Petersilien-Knoblauch-Butter



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Aubergine
Salz
Mehl
3-4 EL Olivenöl
40 g Butter
1-2 Knoblauchzehen
1/3 Bund Petersilie
Pfeffer aus der Mühle

1. Aubergine waschen, trocknen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf beiden Seiten salzen und 30 Minuten ziehen lassen.

2. Die Auberginenscheiben mit Küchentüchern trocken tupfen, leicht mit Mehl bestäuben.

3. Eine große Pfanne mit reichlich Olivenöl erhitzen, Auberginen bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5 Minuten braten. Dann auf Küchenpapier entfetten.

4. Eine große Ecke Butter in einem kleinen Topf schmelzen, weiße Flocken abschöpfen. Knoblauch schälen und fein hacken,

Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Beides mit der Butter vermengen und einige Minuten erhitzen.

5. Die Petersilien-Knoblauch-Butter kurz vor dem Servieren auf die entfetteten Auberginenscheiben verteilen. Zum Schluss nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

6. Servieren mit Parisienne-Brot oder Baguette.

Hinweise:

Viele Kalorien, aber schmeckt südlich.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023