

# Gebratene Auberginen

## Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Aubergine
- 1 Prise Salz
- etwas Mehl
- zum Braten: Öl

Aubergine waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden und auf einen großen Teller legen. Mit Salz bestreuen und circa 1 Stunde stehen lassen, um den Scheiben Wasser zu entziehen. Haben sich auf den Schnittflächen Wassertropfen gebildet, diese mit einem Küchentuch gründlich abtupfen.

Anschließend die Auberginen-Scheiben von beiden Seiten in Mehl wenden und in etwas Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Hinweis: Die Menge ist ausreichend für eine Beilage.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 02.11.2021

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)