

Frittierte Melanzane wie bei Nonna



Zutaten

für 2 Personen

- 2-3 Auberginen
- 3-4 Eier
- 150 g Parmesan
- 50 g Mehl
- 500 ml Öl zum Frittieren
Sonnenblumen oder Raps
- 2 EL Salz zum Entwässern
der Aubergine
- ½ TL Salz
- ½ TL gemahlener Pfeffer

Und so wird's gemacht

Vorbereitung:

Auberginen waschen, Enden abschneiden und in ca. 1.5cm dicke Scheiben schneiden.

Auberginen in einer Schüssel mit dem Salz vermischen.

Dann in ein Sieb oder auf ein sauberes Küchentuch geben und 1h entwässern lassen. Danach mit einem Küchenpapier trocken tupfen.

Hinweis: Das Entwässern verbessert den Geschmack deutlich, kann aber auch bei Zeitnot weggelassen werden!

Eier mit Parmesan und den Gewürzen in einem tiefen Teller vermischen. Es soll leicht dickflüssig sein.

Zubereitung:

Öl in einem Breiten Topf oder einer großen Pfanne auf 170-180°C erhitzen.

Mehl in einen zweiten tiefen Teller geben. Wenn das Öl heiss ist, Aubergine zuerst in Mehl (abklopfen) und dann durch die Eimasse ziehen und direkt von dir weg ins heiße Öl legen.

Wiederholen bis die Pfanne voll ist. Nach ca. 1,5 Minuten wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun ausbacken.

Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Mein Tipp

Schmecken warm und kalt. Sie sind ideal vorzubereiten und auf jeder Party einer der Snacks, die als erstes aufgegessen sind!