



Vorspeise oder Hauptgang

# Auberginen Piccata

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 Stück	mittelgrosse Auberginen
	Salz
1 EL	Mehl
3 Stück	Eier
150 gr	Parmesan gerieben
50 gr	Greizer gerieben
	Paprika
3 EL	Petersilie gehackt
	Bratbutter
1 Stück	Zitrone (Scheiben oder Schnitze zum Servieren)

## Zubereitung:

Auberginen	Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Gitter legen und mit Salz bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen. Danach die Scheiben mit Haushaltspapier abtrocknen.
Eier, Käse (Parmesan und Greizer), Paprika und Petersilie	Alle nebenstehenden Zutaten mischen. Die Auberginen zuerst im Mehl wenden und danach im Käseteig wenden.
Bratbutter	In der heissen Bratbutter beidseitig goldbraun braten. Mit Zitronenschnitzen oder –Scheiben garnieren.

**Tipp:** Kann auch mit einer kräftigen Tomatensauce zu Risotto oder Spaghetti serviert werden.