



- Rezept der Woche -

Auberginen mit Honig

Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Aubergine
- 100 ml Milch
- 3-4 EL Mehl
- Salz
- Flüssiger Honig, alternativ Agaven- oder Ahornsirup, je nach Geschmack

Zubereitung

- Aubergine waschen und in 1cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben jeweils in 1cm dicke Stifte schneiden, kräftig salzen und etwa 30 Minuten Wasser ziehen lassen
- Die Auberginen-Sticks in Milch ca. 15 Minuten ziehen lassen
- Auberginen-Sticks durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen
- Mehl auf einen Teller geben und Auberginen darin wenden
- Die Sticks in heißem Fett goldbraun und knusprig frittieren
- Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann auf einem Teller anrichten und mit Honig oder Sirup beträufeln
- Very Yummi...

Guten Appetit!