

Rezept Auberginen und Zucchini gebraten Tapas

Zutaten:

frische Auberginen
frische Zucchini
Olivenöl
Pfeffer
Salz
Mehl

Zubereitung:

Die Auberginen und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, die Scheiben in Mehl wälzen und in der Pfanne von beiden Seiten kross anbraten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit Pfeffer und Salz sparsam würzen und heiss oder kalt servieren. Da die gebratenen Auberginen und Zucchini auch kalt sehr lecker schmecken, eignen sie sich prima für eine Party. Dazu ein kaltes Bier servieren.

Zurück zu den Spanischen Rezepten

Zurück zu den Gemüserezepten