

Gebratene Auberginen

Gebratene Auberginen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [11.03.2026](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

(Rezept gutekueche)

Zutaten:

2 Auberginen klein
Salz
1 EL Olivenöl
0.5 TL Paprikapulver edelsüss

Zubereitung

- 1 Auberginen Enden abschneiden, nicht schälen. Dann längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden, nicht schälen.
- 2 Die Auberginenscheiben nebeneinander auf Küchenpapier oder Küchentuch legen und mit Salz bestreuen, Danach etwa 15 Minuten Wasser ziehen lassen.
- 3 Danach die Scheiben kalt abspülen und sorgfältig mit Küchenpapier abtrocknen.
- 4 Auberginenscheiben mit in geölter Grillpfanne beidseitig goldbraun braten.
- 5 Paprikapulver darüber geben.
- 6 Zusammen mit dem Fleisch, der Sauce und den Pommes Anna anrichten.