

Auberginen- und Zucchini-Piccata auf Salatbett

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- Parmesan
- 3 Eier
- Mehl
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Ruccolasalat
- Brüsseler
- Cherrytomaten
- Salatsauce



Zubereitung:

Aubergine und Zucchini in Scheiben schneiden und mit Mehl bestäuben.

Eier und Parmesan mischen und die Auberginen- und Zucchini-Scheiben darin wenden.

Gut aber nicht zu heiss anbraten. Im Ofen warm halten.

Die Teller mit dem Salat vorbereiten, die Salatsauce darüber giessen und mit den gebratenen Auberginen und Zucchini anrichten. Die Cherrytomaten zur Verzierung beilegen.