

Gebratene Auberginen und Zucchini

Zutaten:

Auberginen, Zucchini, Olivenöl, Salz,

Zubereitung:

Die Zucchini und Aubergine waschen und in ca. 1 cm große Scheiben schneiden. Beides von beiden Seiten salzen und 10 bis 15 Minuten stehen lassen. Das entstandene Wasser mit einem Küchentuch abtupfen. Im Anschluss das Gemüse von beiden Seiten im Olivenöl goldbraun braten. Die perfekte Beilage zur Feta Creme. Schmeckt auch perfekt zu einem gerösteten Baguette.

Guten Appetit!