



waskochen.ch

Rezepttitel

Zutaten

1 mittelgrosse Aubergine
150g Kichererbsenmehl
50g Weizen - oder Dinkelmehl,
plus etwas mehr um das Gemüse darin zu wenden
200ml Wasser
1 Knoblauchzehe zerdrückt
1 KL Paprikapulver
halber Bund glatte Petersilie, gehackt
2 KL Salz
eine halbe Zitrone (optional)



Zubereitung

1. Das Kichererbsenmehl, Weizenmehl, Wasser, Paprika, Petersilie, Knoblauch und Salz in einer flachen Schüssel mit einem Schwingbesen gut vermengen. Es sollte eine Konsistenz wie eine Crème bekommen. In einen separaten Teller etwas Weizenmehl geben.
2. Die Aubergine rüsten und längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten legen und längs in 3 - 5mm dünne Scheiben schneiden.
3. In einer gusseisernen Pfanne reichlich Öl erhitzen. Die Auberginenscheiben zuerst im Mehl wenden, dann in die Kichererbsenmischung tauchen und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach bedarf nachsalzen. Wer mag kann noch etwas Zitronensaft darüber geben. Sofort servieren.