Auberginen nach indischer Art
Bada

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Weizenmehl
300 ml Wasser
½ TL Cayennepfeffer
½ TL Kreuzkümmel
1 Zweig(e) Koriander
1 Frühlingszwiebel(n)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Aubergine(n)
6 EL Öl

Vorbereitung

Den Koriander und die Frühlingszwiebeln fein schneiden, die Aubergine in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Mehl und Wasser in einer Schüssel gut verrühren. Sollte in der Festigkeit einem Omelettenteig entsprechen. Alle Zutaten außer Aubergine und Öl zum Teig geben und gut vermengen. Die Aubergine waschen. Der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben durch den Teig ziehen und in heißem Öl schwimmend backen.

© 2024 coquina.de