

Gemüse von Shiitake-Pilzen mit gerösteten Auberginen

 happy-mahlzeit.com/2019/07/28/gemüse-von-shiitake-pilzen-mit-gerösteten-auberginen/

Zutaten für 2 Personen:

- 50g Shiitake-Pilze
- 1 Aubergine
- 1 Birne
- 1 Zwiebel
- 3 Stiele Minze
- Olivenöl
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Aubergine in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin anbraten.

Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Stielansätze der Shiitake-Pilze entfernen, die Birne in Stifte schneiden und beides in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel halbieren, in Scheiben schneiden, mit in die Pfanne geben und das Ganze schwenken.

Die Auberginen aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier oder -Tuch abtropfen lassen.

Die Minze fein hacken und zu den Shiitake-Pilzen in die Pfanne geben. Das Ganze auf einem Teller anrichten und die gerösteten Auberginen dazulegen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 28.7.2011