

Gemüse von Shiitake-Pilzen mit gerösteten Auberginen

Für 2 Portionen

1 Aubergine	1 Birne	50 g Shiitakepilze
1 Zwiebel	3 Stiele Minze	Olivenöl, Salz, Pfeffer
2 EL Mehl		

Die Aubergine in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin anbraten. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Nun die Stielansätze der Shiitakepilze 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 einem Küchenkrepppapier oder Küchentuch abtropfen lassen. Abschließend die Minze fein hacken und zu den Shiitakepilzen in die Pfanne geben. Das Ganze auf einem Teller anrichten und die gerösteten Auberginen dazulegen.

Steffen Henssler am 28. 07. 2011