

## Aubergine, Zucchini und Parmesan

### Für 2 Personen:

1 Aubergine	1 Zucchini	100 g Mehl
1 Spur Öl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer
1 mittlere Zitrone	1 Tasse Parmesan	1/2 Bund Petersilie

Aubergine vierteln und die Kerne rausschneiden. Dann die einzelnen Stücke dritteln.

Die Zucchini wird genauso verarbeitet.

Alle Stücke in einer Schale mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl braten nach ca. zwei Minuten wenden und noch mal braten lassen.

Aubergine und Zucchini aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einen Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronenschale und Zitronensaft darüber reiben.

Zum Schluss noch Parmesan und frische, gehackte Petersilie darüber streuen.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020