

AUBERGINEN POMMES

Zutaten

- 1 grosse Auberginen
- 5 dl Milch
- 50 g Pankomehl
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL getrocknete [Italienische Kräuter](#)
- [Salz](#) und [Pfeffer](#)

Aktiv: 20 min

Total: 1.5h

Zubereitung

Aubergine längs halbieren und in Stifte schneiden. In eine flache Form geben und Milch darübergiessen. 1h ziehen lassen. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Pankomehl mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Bei 200°C ca. 2-4 min im Ofen rösten bis das Mehl ein wenig Farbe bekommt. Die Mischung abkühlen lassen und den Backofen auf 220°C aufdrehen. Auberginen einzeln direkt von der Milch ins Pankomehl geben und darin wenden. Die Pommes auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 220°C ca. 15 min backen bis sie knusprig sind.

