



MELANZANE A PULLASTIELLO

*Aulettas
Gold* 

MELANZANE A PULLASTIELLO

Die PullastIELLO Aubergine sind ein typisch neapolitanisches Gericht sie sind einfach und schnell zubereitet, aber aufgrund der zweifachen Frittierung, ist es kein „leichtes“ Gericht. Dennoch sollte man es mindestens einmal probiert haben. Eine wahre Köstlichkeit mit einem unbeschreiblichen Geschmack.

Zutaten - für 2 Personen

- 3 mittelgroße Auberginen
- 250 g Provolone, in dünnen Scheiben geschnitten
- 100 g Salami, in dünne Scheiben geschnitten
- „Aulettas Gold“
Weizenmehl
- 2 Eier
- Salz

Arbeitszeit: 15 Minuten

Gesamtzeit: 30 Minuten

Zubereitung

1. Auberginen waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden
2. Das Olivenöl erhitzen und die Auberginen darin anbraten
3. Die Scheiben mit einem Schaumlöffel auf saugfähiges Küchenpapier legen
4. Die Auberginenscheiben mit Provolone- und Salamischeiben belegen und mit einer weiteren Scheibe bedecken
5. Die Eier mit Salz aufschlagen und das Mehl in einer Schüssel zum Wälzen vorbereiten
6. Die gefüllten Auberginen auf beiden Seiten erst im Mehl und dann im Ei wälzen
7. Olivenöl in der Pfanne ggf. nachfüllen und erhitzen. Dann die Auberginen goldbraun anbraten und wieder auf Küchenpapier legen
8. Die Auberginen sofort servieren

Anmerkung

- Die Auberginen können auch mit Schinken und Mozzarella, Scamorza oder anderem Käse und Aufschnitt gefüllt werden.
- Für eine leichtere Version können die Auberginen vor dem Füllen gegrillt oder nach dem Füllen im Ofen gebacken werden. Das Ergebnis wird jedoch nicht dasselbe sein.