

Auberginen mit Kürbisblüten gebacken

– Pankreasdiät –

2 große Auberginen
4 Eier
0,1 l Rotwein
20 Kürbisblüten
8-16 Salbeiblätter je nach Größe
8 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer

Auberginen in möglichst gleichmäßige Würfel (ca. 3 cm Kantenlänge) schneiden, kräftig mit Salz bestreuen und etwa eine Stunde im Sieb abtropfen lassen. Eier mit Rotwein und Pfeffer aufschlagen und Gemüsewürfel drin wälzen, eventuell vorher kurz in Mehl wenden, dann nehmen sie mehr Ei auf. Eine feuerfeste Form mit Backpapier auslegen, Gemüse reingeben und bei knapp 200° ca. 5 min backen. Kürbisblüten und Salbeiblätter feinstreifig schneiden, Knoblauch fein würfeln, alles mischen und auf den Auberginen verteilen. Weitere 5 min garen.