

Auberginenscheiben gebacken

– Pankreasdiät –

4 Auberginen
Serranoschinken
Parmesan
2 Eier
Rosa Pfeffer
Salz

Auberginen in Scheiben schneiden und entbittern, d. h. salzen und aufrecht stehend ca. eine Stunde abtropfen lassen. Eier mit gemörsertem Pfeffer verquirlen und Scheiben drin wälzen; wenn man mehr Ei möchte, die Scheiben zuerst in Mehl wälzen, abklopfen und dann erst im Ei. Auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen, auf jede Scheibe ein Stück Schinken legen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Backofen bei knapp 200° ca. 20 min backen.