

## Melanzani Omlette (Pariser Art)

Zutaten

Melanzani

Eier

Faschiertes

salz u. pfeffer

zwiebel u. knoblauch

öl zum braten

Zubereitung

1. Melanzani in wasser kochen bis gar wird und nacher schälen, und mit gabel flach drücken. mit salz und pfeffer würzen. beiseite stellen.
2. öl in pfaune heiss machen und zwiebel, knoblauch glasig dünsten und fleisch dazu geben.
3. melanzani mit eier verquirlen und oben drauf faschiertes, und wie pariser schnitzel braten und heiss servieren!

Ria Schöppe, Bludenz, Siedtiroler siedlung

Philippinen

27.11.2009