



So nah, so gut!

## AUBERGINEN PFANNE MIT GARNELEN

### ZUTATEN

- 1 **AUBERGINE** (ca. 500 g)
- 10 Stiel(e) Thymian
- 1 Unbehandelte Zitrone
- 5 Kleine Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 24 (à 25 g; ohne Kopf, in Schale) rohe Garnelen
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL Chiliflocken
- Pfeffer
- Salz



### ZUBEREITUNG

**Arbeitszeit:** ca. 35 Min. | **Schwierigkeitsgrad:** normal | **Personen:** 4

Aubergine waschen, putzen, der Länge nach vierteln, in Scheiben schneiden und salzen.  
Thymian waschen, trocken schütteln. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, halbieren.  
Saft aus einer Hälfte auspressen, übrige Hälfte in Scheiben schneiden.

Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und hacken.  
Garnelen, bis auf die Schwanzflosse, schälen und den Darm entfernen. Garnelen waschen  
und trocken tupfen. In einer Pfanne 4 Esslöffel Öl erhitzen.

Auberginen leicht ausdrücken und im heißen Öl unter Wenden ca. 5 Minuten braten.  
Nach 2 Minuten Schalotten, Knoblauch und Thymian dazugeben. Mit Salz und Chiliflocken würzen.

Inzwischen in einer zweiten Pfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen.  
Garnelen und Zitronenscheiben unter Wenden ca. 4 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.  
Auberginen und Scampi in Schalen anrichten. Mit Thymian und Zitrone garnieren.

Dazu schmeckt Brot und Crème Fraiche.