# Austernpilze mit Auberginen

**dg: g-sg**

2 Personen

1 Aubergine
Etwas Zitronensaft
250 g Austernseitlinge
3 EL Olivenöl
1 Knobli, gehackt
Salz & Pfeffer
2 EL Liscio (Blattpeterli), feingehackt

Aubergine quer in 1 cm-Tranchen schneiden, dann 1 cm-würfeln.
Pilze in Streifen teilen.
Auberginenwürfel leicht salzen, in einer grossen Bratpfanne, in Olivenöl 7 Minuten braten. Knobli und Pilze zugeben, 10 Minuten dünsten. Am Schluss Liscio untermischen, abschmecken und gleich mit Bratkartoffeln servieren.