

Auberginen-Salat, Schafskäse im Sesam-Mantel, Joghurt

Für zwei Personen

Für den Auberginen-Salat:

1 Aubergine	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Limette
1 EL Rosinen	2 EL Sesamöl	3 Zweige Dill
2 Zweige Minze	1 Prise Oregano	Chili
Salz	bunter Pfeffer	

Für den gebackenen Schafskäse:

200 g Schafskäse	1 Ei	1 EL flüssiger Honig
5 EL weißer Sesam	1 Prise Oregano	1 EL Mehl
Öl	bunter Pfeffer	

Für den Joghurt-Dip:

4 EL Joghurt, 10%	2 Zweige Minze	Salz, Pfeffer
-------------------	----------------	---------------

Für den Auberginen-Salat:

Die Aubergine waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, ziehen lassen und das überschüssige Wasser mit einem Küchenpapier abtupfen. Aubergine in Würfel schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Aubergine darin anbraten und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Oregano würzen. Knoblauch abziehen, hacken und zur Aubergine in die Pfanne geben. Limette halbieren und Saft auspressen.

Aubergine mit Limettensaft ablöschen, dann Rosinen und 100 ml Wasser hinzugeben und alles 10 bis 12 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Dill und Minze abbrausen, trockenwedeln und Aubergine damit garnieren.

Für den gebackenen Schafskäse:

Ei aufschlagen und mit Oregano und Pfeffer verquirlen. Schafskäse in Würfel schneiden. Mehl und Sesam jeweils auf einen Teller geben.

Schafskäse zuerst im Ei, dann in Mehl, wieder in Ei und zum Schluss in Sesam wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsewürfel darin goldbraun anbraten. Zum Schluss mit Honig beträufeln.

Für den Joghurt-Dip:

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Joghurt und Minze verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Makrina Schneider am 27. April 2021