

Sesam-Pfannkuchen mit Feta, Tomaten-Salat und Tsatsiki

Für 2 Personen

4 Romatomen	150 g Joghurt	100 g Feta
75 g Mehl	2 Eier	1 Salatgurke
7 EL Milch	4 EL Rapsöl	3 EL Paniermehl
2 EL Weißweinessig	2 EL Mineralwasser	1 EL Sesamkörner
1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt	1 Msp. Backpulver
Zucker zum abschmecken	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Eier aufschlagen und mit der Milch und einer Prise Salz vermengen. Anschließend das Mehl und das Backpulver dazugeben und zu einem Teig verrühren. Den Fetakäse in Streifen schneiden, in Paniermehl wenden und leicht andrücken. Für den Tomatensalat die Petersilie zupfen und hacken. Die Tomaten vom Strunk befreien und in grobe Würfel schneiden. Den Weißweinessig, einen Esslöffel Papsöl und einer Prise Zucker verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend die gewürfelten Tomaten und die Petersilie mit der Vinaigrette vermengen. Für das Tsatsiki eine Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Ein Viertel der Salatgurke schälen, in Würfel schneiden und mit dem Knoblauch in den Joghurt einrühren. Das Ganze mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sesam und das Mineralwasser unter den Pfannkuchenteig heben. Den Pfannkuchenteig portionsweise in Rapsöl ausbacken. Nun den panierten Feta im restlichen Rapsöl an braten. Die Pfannkuchen mit dem Tomatensalat und dem Feta füllen, auf Tellern anrichten und mit dem Tsatsiki garnieren.

Alexandra Heinzl am 30. November 2009