

Auberginen-Schafskäse-Taler mit Joghurt-Soße

Für 2 Personen

2 Auberginen, mittelgroß	200 g Schafskäse	3 Eier
1 Zehe Knoblauch	125 g Paniermehl	125 g Mehl
1 Bund Petersilie, glatt	1 TL Chiliflocken	0,5 Bund Dill
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Den Schafskäse in eine Schale zerbröseln. Das Ei aufschlagen und dazu geben. Die Chilischote von den Enden befreien und längs aufschneiden, von den Kernen befreien. Die Petersilienblätter abzupfen und zusammen mit den Chilischoten klein hacken, ebenfalls zu dem Schafskäse geben und das Ganze vermengen. Die Auberginen in Scheiben schneiden. Zwischen zwei Scheiben die Schafskäsemasse streichen. Das Mehl, das Paniermehl und ein aufgeschlagenes Ei jeweils in einen Teller geben. Die Taler in Mehl wälzen, danach in das Ei eintauchen und zuletzt mit Paniermehl panieren. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die panierten Taler goldbraun anbraten. Die Taler aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp kalt stellen und abtropfen lassen. Joghurt in eine Schüssel geben, Knoblauch abziehen und hinein pressen, mit Salz würzen. Joghurtsoße als breiten Streifen auf einen Teller geben, darauf zwei Taler anrichten und mit Dill garnieren.

Nilgün Bedir am 02. Februar 2010