

# Panierter Feta mit Ratatouille, Joghurt, Rucola

## Für zwei Personen

### Für den panierten Fetakäse:

2 Scheiben Feta à 150 g	2 Eier	1 TL geräuch. Paprikapulver
Mehl	Panko	Öl

### Für das Ratatouille:

1 Aubergine	1 Zucchini	1 rote Paprika
400 ml passierte Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL getrock. Oregano	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

### Für den Joghurt:

250 g griech. Joghurt, 10%	1 Zitrone, Abrieb, Saft	Salz
Pfeffer		

### Für den Rucola:

125 g Rucola	Pflanzenöl	Salz
--------------	------------	------

### Für den panierten Fetakäse:

Das Mehl mit dem Paprikapulver mischen. Feta in Dreiecke schneiden und in Mehl, verquirltem Ei und Panko doppelt panieren.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und panierten Feta vorsichtig braten, bis er schön knusprig und goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für das Ratatouille:

Aubergine vierteln und das Schwammige mit den Kernen herausschneiden. Zucchini vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Aubergine, Zucchini und Paprika in 1x1cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Paprikapulver zugeben und mitrösten. Gemüswürfel zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit einer kleinen Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Oregano hinzugeben. Balsamicoessig zum Gemüse geben, passierte Tomaten zugeben und alles einkochen lassen. Vor dem Servieren final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Joghurt:

Joghurt in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Joghurtmasse in eine kleine Dosierflasche füllen und kalt stellen.

### Für den Rucola:

Rucola in 150-160 Grad heißem Pflanzenöl frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren salzen.

Henning Scheffer-Boichorst am 03. April 2024