

# Griechisches Lamm-Kotelett mit Tsatsiki, Aubergine

**Für zwei Personen**

**Für die Lammkoteletts:**

2 Lammkoteletts à 180 g	1 Zweig Rosmarin	20 g Butter
3 EL neutrales Öl	1 EL getrock. Kräuter	1 TL Paprikapulver
Salz		

**Für das Tsatsiki:**

1 Salatgurken (200 g)	300 g griech. Joghurt	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die gefüllte Aubergine:**

1 Aubergine	200 g kleine Cherry-Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Feta Käse	1 kl. Bund glatte Petersilie
250 ml Weißwein	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Lammkoteletts:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Getrocknete Kräuter, Paprikapulver, Öl und Salz verrühren. Lammkoteletts damit einreiben. Zugedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur marinieren.

Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Butter in einer Pfanne schmelzen, Rosmarin hinein geben. Das Lamm mit der Rosmarin-Butter begießen.

**Für das Tsatsiki:**

Gurke schälen und die Kerne entfernen. Knoblauch abziehen. Beide Zutaten mit Olivenöl in den Mixer geben.

Mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die gefüllte Aubergine:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Tomaten waschen, trockentupfen und mixen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken.

Den Tomatensaft mit Zucker, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie hinzufügen. 10 Minuten köcheln lassen. Aubergine waschen, trockentupfen, halbieren und ein wenig Inneres entfernen. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen.

Auberginenhälften von beiden Seiten anbraten, bis sie eine bräunliche Farbe bekommen. Auberginenhälfte füllen.

Ganz nach oben Fetakäse und weitere Petersilie geben. Für 10 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pauline Rößle am 28. August 2019