

Vorspeisen-Platte mit Auberginen auf Tzatziki, Schafskäse

Für zwei Personen

200 g Fetakäse	5 Kirschtomaten	6 grüne Peperoni
1 große Zwiebel	1 Salatgurke, klein	1 Aubergine
2 Knoblauchzehen	400 g Sahnejogurt	2 Scheiben Weißbrot
30 g Weizenmehl	100 g Butterschmalz	200 ml Wasser
40 ml Olivenöl	Chili, Knoblauchsatz	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten sowie die Peperoni klein schneiden. Das Olivenöl in eine Auflaufform geben, die Zwiebelringe darin verteilen und den Schafskäse darauf legen. Die Tomaten und die Peperoni ebenfalls in die Form geben. Mit Pfeffer würzen und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Weißbrot nach 14 Minuten Backzeit ebenfalls in den Ofen legen und kurz anrösten lassen. Die Tomaten und die Peperoni klein hacken und um den Schafskäse geben. Mit dem Pfeffer abschmecken und alles zusammen für 15 Minuten in den Ofen stellen. Die Weißbrotscheiben kurz mit rösten. Die Gurke schälen, klein hobeln und durch ein Sieb drücken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Jogurt in eine Schüssel geben, mit dem Knoblauch und der Gurke vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Das Mehl, mit dem Olivenöl und etwas Wasser in einer Schüssel vermengen und die Auberginenscheiben nach und nach darin wenden. Anschließend in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten. Den Schafskäse zusammen mit dem Tzatziki und den Auberginen anrichten und servieren.

Sabrina Alwang am 27. März 2012