

Frittierter Schafskäse mit griechischem Gemüse, Tsatsiki

Für zwei Personen

1 Aubergine	1 Zucchini	2 gelbe Spitzpaprika
1 Gurke	2 Knoblauchzehen	2 Ei
150 g Schafskäse	200 g griechischer Joghurt	330 ml Bier, Pils
Fritteuse, Mehl	Paniermehl, Dill	Salz, Pfeffer

Die Aubergine sowie die Zucchini waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Spitzpaprikas ebenfalls waschen, trocken tupfen und von Strunk und Kernen befreien. Das Bier mit so viel Mehl verquirlen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Die Auberginen- und Zucchini-scheiben in die Masse tunken und einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die Spitzpaprika ebenfalls anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schafskäse von allen Seiten pfeffern. Das Ei verquirlen und den Schafskäse erst in etwas Mehl, dann in dem Ei und anschließend in etwas Paniermehl wenden. Die Fritteuse mit Olivenöl füllen, erhitzen und den panierten Schafskäse darin frittieren. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Die Gurke schälen und reiben. Die Knoblauchzehen abziehen und in den Joghurt pressen. Den Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und zusammen mit einem Schuss Olivenöl sowie den geriebenen Gurken ebenfalls unter den Joghurt rühren. Das Tsatsiki mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse zusammen mit dem Schafskäse sowie dem Tsatsiki auf einem Teller anrichten und servieren.

Anastasia Grammenoudi am 11. März 2014