

# Schafskäse-Päckchen, Zucchini im Bierteig, Aubergine

## Für zwei Personen

### Für die Aubergine:

1 große Aubergine	1 Knoblauchzehe	25 g Parmesan
¼ Bd. Rosmarin	1/4 Bd. Oregano	1/4 Bd. Thymian
1 Spritzer Chilisauc	2 EL Olivenöl	

### Für die Zucchini:

1 große Zucchini	1 Ei	75 ml Bier
5 EL Mehl	½ TL Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für den Schafskäse:

1 Blätterteig	100 g Schafskäse	150 g Naturjoghurt
1 Zweig Basilikum	2 TL Schwarzkümmelsamen	1 EL Olivenöl
Salz		

### Für das Zaziki:

½ Salatgurke	2 Knoblauchzehen	200 g griech. Joghurt
250 g Sahnequark, 40%	1 schwarze Olive	Olivenöl, Salz, Pfeffer

## Für die Aubergine:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Knoblauch mit Olivenöl und Chilisauc vermengen. Kräuter hacken. Parmesan reiben und mit den Kräutern vermengen. Auberginenscheiben auf einer Seite mit dem Öl bestreichen.

In einer Grillpfanne 3 Minuten braten. Wenden und die andere Seite mit Öl bestreichen. Wenden und noch einmal mit dem Öl bestreichen und der Parmesan-Kräutermischung bestreuen. Weitere 3 Minuten braten, bis der Parmesan geschmolzen ist.

## Für die Zucchini:

Mehl in eine Schüssel sieben. Ei aufschlagen und mit Mehl, Bier, Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Olivenöl zu einem glatten Teig rühren. 15 Minuten ruhen lassen. Zucchini waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit Salz bestreuen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit einem Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini durch den Teig ziehen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für den Schafskäse:

Aus dem Blätterteig Quadrate (8 cm x 8 cm) schneiden. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Basilikum fein hacken. Schafskäse mit Olivenöl und Basilikum vermengen. 1 EL Schafskäsemasse mittig des Blätterteigs geben. Zu einem Dreieck zusammenlegen. Mit Naturjoghurt bestreichen und mit Schwarzkümmelsamen bestreuen. Für 12-15 Minuten im Ofen backen.

## Für das Zaziki:

Gurke waschen, schälen, fein reiben und mit einem Geschirrtuch ausdrücken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sahnequark mit Gurke und Joghurt vermengen. Knoblauch hinzugeben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Olive garnieren.

Marcus Tanzen am 09. August 2022