

# Turk-Vegi-Döner

## Für zwei Personen

1 Sucuk-Wurst	1 Sesambagel	30 g Rucola
1 Aubergine	2 Zucchini	2 Tomaten
4 Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	50 g Pinienkerne	2 Zweige Thymian
0,25 Bund Basilikum	100 g Schafskäse	1 EL flüssiger Honig
50 ml süß-saure Chili-Sauce	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine und die Zucchini in Würfel schneiden. Die Tomate halbieren, vom Strunk befreien und ebenfalls würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Wurst würfeln. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen, die Wurst und das Gemüse nacheinander dazugeben und anbraten. Die Chilischote waschen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und auch fein hacken. Das Gemüse und den Sucuk mit dem Salz, dem Pfeffer, etwas geschnittenem Chili, etwas Knoblauch und dem Honig würzen. Das Basilikum und den Thymian waschen, abzupfen und in die Pfanne geben. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Schafskäse mit einem feuchten Messer in gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Sesambagel horizontal auftrennen und vierteln. Die Viertel anschließend für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Bagelstücke aus dem Ofen nehmen und mit der Chilisauce bestreichen. Den Pfanneninhalt auf die Bagelstücke geben und mit den Pinienkernen bestreuen. Den Rucola und den Schafskäse ebenfalls auf den Bagel geben. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Turk-Vegi-Döner mit den halbierten Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Urban am 06. Mai 2013