

Biolandhof Agena/Dreyer GbR
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318
info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de



Auberginen gebacken mit Tzatziki

1 Aubergine
50 g Mehl
80 ml Milch
100 g Paniermehl
3 EL Hefeflocken
1 TL Paprikapulver, süß mit
Salz und Pfeffer

Backpapier
Olivenöl

500 g Joghurt
3 Knoblauchzehen
1 Gurke

1 Bund Dill
½ Bund Minze

4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200°C vorheizen.
in Scheiben schneiden.
und
in einer Schüssel vermischen.
und
sowie

nach Bedarf vermischen. Dann die Auberginenscheiben erst in die Mehl-Milch-Mischung tauchen und dann in der Paniermehlmischung gleichmäßig wälzen und gut andrücken. Die panierten Auberginenscheiben auf ein mit ausgelegtes Backblech legen und mit etwas beträufeln. Für ca. 7-10 Minuten backen, dann umdrehen und weitere 7-10 Minuten backen. cremig aufrühren.
abziehen und durch die Presse drücken.
schälen, halbieren und die Kerne entfernen, dann sehr klein schneiden und gut ausdrücken. Gurke und Knoblauch in den Joghurt rühren.
sowie
waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zusammen mit zum Joghurt geben, verrühren und mit würzen.

Dazu schmeckt geröstetes Baguette.