

August 2015

# Auberginen-Halbmonde mit griechischem Joghurt- Dipp

Rezept für 6-8 Personen, als kleiner Apero oder Beilage zu Grilladen

**1 grosse Aubergine (300-400g)**

waschen, der Länge nach halbieren, danach in gut ½ cm dicke Halbmonde schneiden und diese grosszügig mit Salz bestreuen, 10 Min. ziehen lassen, danach mit Haushaltspapier trockentupfen

## **PANADE:**

**ca. 6-8 EL Paniermehl**

**3 EL Kürbiskerne, gehackt**

**3 EL geriebener Parmesan**

in einem Suppenteller gut mischen

**2 Eier, verquirlt mit 1 EL Rahm**

**reichlich Pfeffer, wenig Salz**

in weiterem Suppenteller bereitstellen

**ca. 3 EL Mehl**

in drittem Suppenteller bereitstellen

## **PANIEREN:**

Die Auberginenmonde zuerst im Mehl wenden, gut abklopfen, danach im Ei und zuletzt in der Bröselpanade wenden, gut andrücken

## **BRATEN:**

In reichlich Olivenöl bei mittlerer Hitze golden braten und auf Haushaltspapier trockentupfen

## **JOGHURT-DIPP:**

**ca. 10 cm Salatgurke, geschält, entkernt,**

**in feinen Würfeli**

**Salz**

Gurke mit dem Salz mischen, ca. 10 Min. stehen lassen, danach abspülen, gut ausdrücken, zu den untenstehenden Zutaten mischen

**250g griechischer, fester Naturejoghurt**

**Salz, Pfeffer**

**1 EL frische Minze, feingehackt**

**1 Knoblauchzehe, gepresst**

mit den Gurkenstückchen mischen, in Gläschen füllen und bis zur Verwendung kühlstellen

## **ANRICHTEN:**

Den Joghurdipp in kleine Schälchen oder Gläschen füllen und die Auberginenmonde oben darauf stecken. Evtl. mit frischer Minze oder einer halben Gurkenscheibe garnieren.