



CHEFKOCH.DE

Auberginenpfanne mit Hackfleisch und Schafskäse

Die Aubergine würfeln und im Olivenöl ca. 10 min. braten. Die Zwiebel hacken und zufügen, den Knoblauch fein hacken oder pressen und kurz mitdünsten. Das Hackfleisch zugeben und braten, bis es krümelig ist. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Oregano abschmecken. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und unter den Joghurt rühren, pfeffern. Auf jede Portion Hackfleisch einen Klecks Joghurt-Käse-Mischung geben. Dazu gibt es türkisches Fladenbrot und einen Tomaten- oder Gurkensalat.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 große Aubergine(n)
- 3 EL Öl (Olivenöl)
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 350 g Hackfleisch vom Rind
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Oregano
- 150 g Schafskäse
- 1 Becher Natur-Joghurt
- Chilipulver

Verfasser: Sivi

