

Auberginenpfanne mit Hackfleisch und Schafskäse

Zutaten (vier Personen):

- 1 große Aubergine
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 350 g Hackfleisch vom Rind
- Salz, Pfeffer
- 1TL Oregano
- 150 g Schafskäse
- 1 Becher Natur-Joghurt
- Chilipulver



Zubereitung:

Die Aubergine würfeln und im Olivenöl ca. 10 min braten. Die Zwiebel hacken und hinzufügen, 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: ca. 30 Minuten