

Rezept

Auberginen-Chips mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Auberginen-Chips mit Ziegenfrischkäse, am 19.04.2024

Zutaten

1 längliche Aubergine (ca. 250 g)	Salz
200 g Ziegenfrischkäse	100 g Joghurt
2 Zweige frischer Thymian	2 getrocknete Tomaten (in Öl)
4-5 schwarze Oliven (ohne Stein)	Pfeffer
ca. 3 EL Mehl	Olivenöl zum Braten
6 TL Honig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen und (möglichst mit einer Aufschnittmaschine) in gleichmäßige, 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen, in einem Sieb aufeinanderstapeln und ca. 10 Min. Wasser ziehen lassen.

2. Inzwischen den Ziegenfrischkäse mit dem Joghurt glatt rühren. Den Thymian waschen, die Blättchen abstreifen und klein schneiden. Die getrockneten Tomaten und die Oliven sehr fein würfeln. Alles unter den Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Auberginen kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen. Im Mehl wenden. 1 cm hoch Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Auberginen darin portionsweise in 2-3 Min. goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pro Portion 2-3 Auberginen-Chips mit einem Klecks Ziegenkäsecreme auf ein Tellerchen geben und mit Honig beträufeln.