

Kochen mit Klaus

Saganaki mit Krautsalat & Tsatsiki

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Quark (Fettstufe), 1 Becher Schmand, 2 EL Essig, Salz, Pfeffer,
- 150 g Joghurt (3,5%), ½ Salatgurke, Oregano, Schnittlauch, Dill,
- 3 Zehen Knob, Olivenöl, 2 x 200 g griech. Schafskäse, 1 TL Thymian
- Mehl, 2 Eier, Paniermehl, 1 Tomate, 3 Peperoni, griech. Krautsalat

Zubereitung:

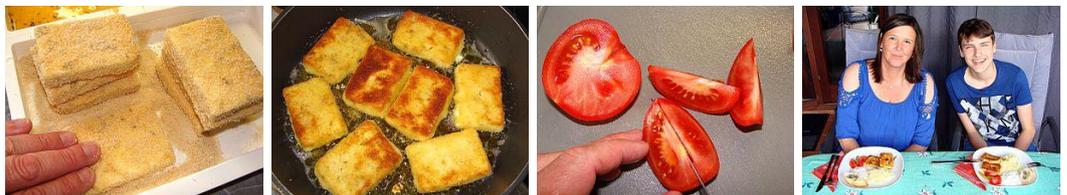
1. Quark, Schmand, Joghurt mit 2 EL Olivenöl u. Essig vermengen, 2 EL Oregano, gepresste Knobzehen, Salz, Dill u. Schnittlauch zugeben. Gurke schälen, grob reiben u. in Küchentuch einwickelt kräftig auspressen. Gurke einrühren u. Tsatsiki im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.



2. Krautsalat abtropfen lassen. Käse erst von der Dicke, dann von der Fläche her halbieren. Ei mit Oregano u. Thymian verquirlen. Käse zuerst in Mehl, dann in Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Käse schwimmend im Öl von beiden Seiten goldgelb heraus backen.



3. Tomate in Spalten schneiden, Peperoni abtropfen lassen. Saganaki mit Tsatsiki u. Krautsalat auf Tellern anrichten, mit Tomaten u. Peperoni garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette servieren.



Erstellt von Klaus am 14.07.2017