



Döner Kebab mit Schafskäse, Auberginen und getrockneten Tomaten

Zubereitung

1. Für die Knoblauchsoße den Joghurt mit dem Zitronensaft verrühren. Den Knoblauch fein reiben und dazugeben. Die Petersilie hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf etwas Honig unterrühren.
2. Die Aubergine in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten für je vier Minuten anbraten.
3. Den Schafskäse halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Salat waschen und klein zupfen.
4. Das Kebab Brot nach Packungsanleitung zubereiten und dann mit Salat, Schafskäse und getrockneten Tomaten füllen. Die Knoblauchsoße über dem Döner verteilen.



Zutaten

- 1 Packung Kebab Brot von Mestemacher
- 1 Aubergine
- 300 g Schafskäse
- 10 getrocknete Tomaten
- 1 Kopf Schnittsalat
- 150 g Naturjoghurt
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1/2 und Petersilie
- ggf. Honig



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen