

# FAMILIENHÄPPCHEN

## *Panierte Auberginensticks*

*Für die Auberginen:*

- 1 Aubergine
- 5dl Milch
- 200g Kräutercroûtons (siehe unten)

*Für die Kräutercroûtons:*

- Altes Brot
- Diverse Kräuter (zB. Rosmarin, Salbei, Basilikum, Oregano..)
- Olivenöl
- Salz

*Für die Dip-Sauce:*

- Griechisches Joghurt
- ¼ Gurke
- 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Honig (optional)

*Für die Kräutercroûtons alle Kräuter waschen, trocken schütteln und möglichst klein hacken. Brot in kleine Stücke schneiden oder brechen und mit der Hälfte der Kräuter und dem Salz vermischen. In etwas Olivenöl in einer breiten Bratpfanne knusprig braten und gegen Ende die restlichen Kräuter dazu geben. Alles nochmal gut vermischen und noch kurz weiterbraten. Das Brot abkühlen und 1 Stunde lufttrocknen lassen. In einer Schale mit einem Mörser zu kleinen Brotkrümeln zerstoßen.*

*Schneller geht's mit Kräuterbrotdcroûtons aus dem Supermarkt.*

1. Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Auberginenstifte in Milch einlegen (so dass alle Auberginen mit Milch bedeckt sind) und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
2. Zwischenzeitlich die Gurke in den Joghurt raffeln und mit etwas Zitronensaft und den restlichen Zutaten abschmecken. Etwas Honig macht den Dip süßlich.
3. Auberginen von der Milch direkt in den Brotdcroûtons wälzen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 220° rund 15 Minuten backen, bis sie aussen goldbraun sind. Aussen sind sie dann knusprig, innen schön weich. Noch warm servieren.