Feta gebacken

Griechischer Salzlaken Käse mit intensivem Geschmack: Dieses Rezept für Feta gebacken ist ein Snack, der in Windeseile servierfertig ist und sättigt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

420 g	Schafskäse
3 EL	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Prise	Pfeffer
80 g	Semmelbrösel
1 TL	Kräuter
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Eingangs für griechischen Feta gebacken Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Scheibe Feta aus der Packung entnehmen und vierteln. Drei Teller bereitstellen. Einen Teller mit Mehl befüllen.

2. Das Ei in dem zweiten Teller verquirlen und mit Pfeffer abschmecken. In den dritten Tellers die Semmelbrösel hineingeben und mit einigen Kräutern würzen. Nacheinander die Fetastücke in Mehl, Ei und Brösel wenden. Letztere leicht andrücken.

3. Knoblauch abziehen und fein zerschneiden. Eine schwere Pfanne auf den Herd stellen. Öl hineingegeben und erhitzen. Knoblauch darin schwenken. Jedes Stück Käse unter mehrmaligem Wenden 2 Minuten lang in der Pfanne anbraten und in eine eingeölte Bauform geben.

4. Fetastücke in den vorgeheizten Ofen stellen und dort für sechs bis acht Minuten belassen. Im

Anschluss auf einen Teller mit Salat oder mit frischem Gemüse servieren.

Tipp

Ein weiterer leckerer Snack zum Feta gebacken ist der frische Tomatensalat mit Schalotten. Den Feta noch heiß genießen, im erkalteten Zustand verliert er an Geschmack.