

## Frittierter Feta

Der frittierte Feta ist ein tolles Fingerfood. Der würzige Schafskäse gelingt mit diesem einfachen Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

300 g	Feta
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
4 EL	Mehl
100 g	Semmelbrösel
2 TL	Paprikapulver
50 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
	<a href="#">Pfeffer</a>
	Öl

## Zubereitung

1. Für den **frittierten Feta** den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die in einer Schale schlagen und verquirlen. Das Mehl mit Paprikapulver und Pfeffer vermengen. Die Semmelbrösel mit dem geriebenen Parmesan vermischen.
2. Die Feta Würfel zuerst in der Mehlmischung, dann in den Eiern, und zuletzt in der Semmelbrösel Mischung wälzen. Den panierten Schafskäse für etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
3. Das Pflanzenöl in einer Pfanne oder Fritteuse erhitzen und den Feta einige Minuten goldbraun frittieren.

## Tipp

Zum frittierten Feta Preiselbeer-Marmelade und oder Tzatziki servieren, zusätzlich mit einer Zitronenspalte garnieren.