Rezept

Gebackener Feta mit Feigen

Ein Rezept von Gebackener Feta mit Feigen, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	Schafskäse (Feta)
1	Ei
1/2 TL	getrockneter Oregano
2 EL	gemahlene Mandeln
100 ml	Olivenöl
100 g	blaue Feigen
	Pfeffer
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Den Feta trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Feigen waschen, vorsichtig trocken tupfen und in Spalten schneiden.

2. Das Ei mit 1 EL Wasser, Pfeffer und Oregano in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel und Mandeln auf einem zweiten Teller mischen. Das Mehl auf einen dritten Teller geben. Die Käsewürfel erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in der Mandelmischung wenden.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Käsewürfel darin bei mittlerer Hitze rundherum in 3-4 Min. goldbraun braten. mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen, dann mit den Feigen auf zwei Tellern anrichten. Sofort servieren.