

## Rezept

# Gebackener Feta mit Feigen

Ein Rezept von Gebackener Feta mit Feigen, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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.