

Rezept

Gebackener Schafkäse

Ein Rezept von Gebackener Schafkäse, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Schafkäse (Feta)	3 EL Mehl
1 Ei	Pfeffer
70 g Semmelbrösel	1 TL Kräuter der Provence
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Käse in 4 gleich große Stücke schneiden. Das Mehl in einen tiefen Teller geben, das Ei in einem zweiten Teller verquirlen und mit Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel in einem dritten Teller mit den Kräutern mischen. Die Knoblauchzehe halbieren. Die Käsestücke nacheinander erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden, dabei die Brösel gut andrücken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin schwenken. Den Käse beidseitig jeweils knapp 2 Min. braten, dann herausnehmen. Etwas Bratöl in einer ofenfesten Form verstreichen, den Käse hineinlegen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in 6-8 Min. goldbraun backen. Heiß servieren. Am besten passt dazu Rucola- oder Tomatensalat.