

Panierter Feta mit Rucola-Pesto und Knoblauchbrot

Zutaten für das Pesto (für 3 Personen):

- 150 g Rucola
- 150 ml Olivenöl
- 50 g Pinienkerne
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Pecorino
- 50 g getrocknete Tomaten
- Salz
- Pfeffer

Rucola gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Pecorino reiben, Knoblauch abziehen. Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für das Brot:

- 300 g Ciabatta
- 5 EL Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch

Ciabatta in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten mit Olivenöl beträufeln. Circa 2 Minuten von jeder Seite in einer Pfanne anbraten. Knoblauchzehen abziehen, halbieren und die Schnittflächen der Brote damit einreiben.

Zutaten für den Feta:

- 300 g Feta
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 200 g Paniermehl
- 100 ml Rapsöl
- Paprikapulver

Feta in Scheiben schneiden, Eier verquirlen. Mehl, Eier und Semmelbrösel in je einen tiefen Teller geben. Semmelbrösel mit Paprikapulver mischen. Feta zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit heißem Öl circa 5 Minuten pro Seite ausbacken. Mit Brot und Pesto auf Tellern anrichten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 18.03.2023

Koch/Köchin: Frederik Teutenberg

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen