

Ofen-Feta mit Granatapfel, Salat und Pfannenbrot

Zutaten für den Feta (für 3 Personen):

- 3 Scheiben Feta
- 7 Zweige Rosmarin
- 60 g Walnüsse
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Honig

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft: 200 Grad). Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Feta darauflegen. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Einige Zweige für die Garnierung aufheben, den Rest fein und hacken. Walnüsse ebenfalls hacken. Nüsse, Rosmarin und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mix auf den Käse geben und mit Honig beträufeln. Circa 10 Minuten im Ofen backen.

Zutaten für den Salat:

- 100 g Pflücksalat
- 1 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Den Salat waschen und in kleine Stücke zupfen. Aus Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und über den Salat geben.

Zutaten für das Pfannenbrot:

- 140 ml Milch
- 40 g Butter
- 230 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 3 EL Öl

Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mit Salz vermengen. Die Milch-Mischung dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. In gleich große Stücke teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fladen von jeder Seite 1-2 Minuten backen. Am besten noch warm servieren.

Zutaten zum Anrichten:

- 100 g Granatapfelkerne

Den Salat auf Teller verteilen. Den Käse daraufsetzen, mit Granatapfelkernen bestreuen und mit Rosmarin garnieren. Das Brot dazu reichen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 27.07.2022

Koch/Köchin: Antje Reinhardt

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