

Gebackener Fetakäse

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Scheiben Feta
- 3 Bio-Eier
- 100 g Mehl (Typ 405)
- zum Frittieren: Pflanzenöl
- 2 Tomaten
- 1 Zitrone

Eier in eine breite Schüssel geben und verquirlen, Mehl auf einen flachen Teller verteilen. Die Feta-Scheiben zunächst in der Eiermasse wenden, dann in Mehl wälzen, bis alles gut bedeckt ist.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Feta-Scheiben darin etwa 3 Minuten goldbraun ausbacken. Das Fett abtropfen lassen.

Die gebackenen Feta-Scheiben mit Zitronen- und Tomatenscheiben servieren. Nach Belieben mit Kräutern dekorieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 13.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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