Schafskäse, paniert
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1-2 Päckchen Fetakäse oder Schafskäse je nach Geschmack, 1 Ei, 1 handvoll Paniermehl, 1 handvoll Mehl, 1 handvoll Salbeiblätter, 3-5 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Den Käse aus der Verpackung nehmen und trocken tupfen und in schöne Stücke schneiden.

Das Ei in einem tiefen Teller gut verrühren.

In einen weiteren Teller das Mehl geben.

Auf einen dritten Teller das Paniermehl schütten.

Die Salbeiblätter waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden und unter das verrührte Ei ziehen.

Die Zubereitung:

Nun die Käsewürfel zuerst in dem Mehl wenden, so dass alle Seiten ringsherum mit Mehl bestäubt sind. Etwas festklopfen.

Als nächstes die bemehlten Käsewürfel in dem verquirtelten Ei wenden, das alle Seiten mit Ei benetzt sind.

In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen.

Zum Schluss die Käsewürfel in dem Paniermehl wälzen und die Brösel gut andrücken.

Nun werden die panierten Käsewürfel in dem heißen Olivenöl von jeder Seite schön braun gebraten. Das dauert nicht sehr lange. Man muss aber aufpassen, dass dabei der Käse nicht zu heiß wird und so aufplatzt.

Dazu schmeckt eine leckerer Zucchinisalat auf Masurische Art und Tzaziki.