



Ralphie's paniierter Feta

Zutaten

- 300 g Feta-Käse
- 3 EL Mehl
- 2 TL Paprikapulver
- 2 Eier
- 80 g Paniermehl
- 50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Den Feta in kleine Scheibchen schneiden (z. B. einen 200 g Feta-Block in 8 Stücke schneiden und diese waagrecht halbieren, das ergibt 16 Stücke). Das Mehl mit Paprikapulver und Pfeffer mischen, die Eier verquirlen, und das Paniermehl mit dem Parmesan mischen. Dann die Fetawürfel zuerst in der Mehlmischung wälzen, dann in den verquirlten Eiern und mit der Paniermehl-Parmesan-Mischung panieren. Mindestens eine Stunde kühl stellen. Anschließend im Öl goldbraun frittieren oder in eine beschichteten Pfanne mit etwas Butter anbraten. Dazu passt sehr gut Rucolasalat oder ein mediterranes Pfannengemüse!

