

Gebackener Feta



Zutaten

- 4 Feta
- 2 Eier
- 60 g Mehl
- etwas Wasser
- Pankomehl nach Belieben (es geht auch normales Paniermehl)
- Sesam weiß u schwarz
- 1 TL Paprika rot von Edelschmaus® (Paprika Edelsüß)
- Omas Butteröl von Edelschmaus® (oder Butter flüssig)



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Backofen auf **230°C O/U-Hitze** vorheizen
- Feta aus der Packung nehmen, trocken tupfen und zur Seite legen
- Kleinen Ofenzauberer plus dünn einfetten
- Eier mit Mehl gut verquirlen, so dass keine Klümpchen mehr drin sind.
- Wasser dazu - aber nur tröpfchenweise - Eiermasse sollte die Konsistenz von leicht zähflüssigem Teig haben.
- Pankomehl mit Sesam und Paprikapulver vermischen - man kann auch mehr würzen, aber der Feta ist ja von Natur aus schon salzig genug
- Feta zuerst vorsichtig in der Eierteigmasse und dann im Pankogemisch wenden - auf den Kleinen Ofenzauberer plus legen.
- Panierten Feta dünn mit Omas Butteröl bepinseln - es geht auch mit flüssiger Butter oder mit einem Ölsprüher dünn besprühen.
- Im heißen Ofen ca. **15-20 Minuten** goldgelb backen lassen.

Dazu passt ein lecker gemischter Salat!

TIP: Diese Art der Panade ist gigantisch und sie gelingt immer!!! Einmal probiert, nie wieder anders!!!
-> Wichtig: immer pro **1 Ei 30 g Mehl** nutzen und Wasser nur soviel, bis es wirklich eine angenehme Konsistenz erreicht!