

Griechischer Salat mit knusprigen Feta-Würfeln

Ein griechischer Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika darf im Sommer auf keinen Fall fehlen. Die knusprig gebackenen Feta-Käse Würfeln sorgen für den gewissen WOW-Effekt.



Rezept

4 Portionen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Equipment: Schneidbrett, Messer, Pfanne

Für den Salat:

- 400g Tomaten
- 1 Salatgurke
- 1 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 70g schwarze Oliven

Panade:

- 5 EL Mehl
- 2 Eier
- 8 EL **LAND-LEBEN Semmelbrösel**
- Öl zum Ausbacken

Dressing:

- 1 TL Oregano, getrocknet
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Weißweinessig
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und beiseitestellen.

Feta-Käse aus der Verpackung nehmen, trocken tupfen und in gleichgroße Würfel schneiden.

Die Käsewürfel in Mehl sowie in verquirlten Eiern wenden und mit **Semmelbrösel** panieren. Nochmals in Ei wenden und ein zweites Mal panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsewürfel bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Tomaten, Gurke sowie Paprika in Scheiben, Viertel oder Würfel schneiden.

Gemüse, Zwiebelringe und Oliven in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Mit knusprigen Feta-Käsewürfeln anrichten.

TIPP: Knusperwürfel auf Vorrat: Fertig panierte, nicht gebackene Feta-Käsewürfel einfrieren und bei Bedarf entnehmen und frisch ausbacken.

www.land-leben.com