



Saganaki – frittierter Schafkäse

Zutaten

Für 4 Portionen

4 Stk.	Schafkäse (ca. 1 cm dicke Scheiben)
2 Stk.	Eier
	Paniermehl
1 TL	Würzöl Zitrone (Pure Leidenschaft)

Zubereitung

Dauer: 30 Minuten

- 1 Schafkäse waschen und in 1 cm dicke Scheiben portionieren
- 2 das Ei quirlen und mit dem Würzöl Zitrone vermengen
- 3 das Paniermehl in einen Teller geben
- 4 den Schafkäse im Ei wälzen und im Paniermehl wenden
- 5 den Schafkäse nun in einer Pfanne mit nativen Olivenöl Extra sanft frittieren, bis dieser goldgelb und knusprig erscheint
- 6 eine Zitrone vierteln und auf den Saganaki legen
- 7 Beilagenempfehlung: Tzaziki und Weißbrot