

Elisabeth Doppler

User

Gebackener Weichkäse

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○ ZEIT: 30 MIN. 

Den Weichkäse in 6 gleich große Teile schneiden und in Mehl wenden. Anschließend im Ei-Milchgemisch tunken und danach in der Semmelbrösel-Sesam Mischung wenden. Damit der Käse nicht ausrinnt, nochmals in der Ei-Milchmischung geben und auch nochmals in die Semmelbrösel wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käseecken darin backen. Mit Salat und Kartoffeln servieren.

ZUTATEN

1 Pkg Weichkäse

1 Stk Ei

Etwas Mehl

Semmelbösel

Preiselbeermarmelade

Etwas Milch

Etwas Öl