



Goldender Feta mit Limettendressing

auf buntem Gemüse und Basmatireis



20-30min



3-4 Personen

Wer liebt ihn nicht, knusprig gebratenen Feta? Aber wie wird der Käse schön knusprig – schmilzt er nicht einfach, wenn er heiß wird? Das könnte passieren, muss es aber nicht. Denn wir wissen, wie: Ein wenig Mehl mit aromatischen Gewürzen mischen und den Feta darin baden lassen, dann mit reichlich Öl in der Pfanne braten. Tadaaa: außen knusprig und innen schön weich und warm.

- 300g Bio-Basmatireis
- 4 Paprika
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. Romanasalat
- 3 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 400g Feta ³

- 2EL Mayonnaise ¹
- 4EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 867kcal, Fett 47.2g,
Kohlenhydrate 80.8g, Eiweiß 27.6g



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** ins kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Schale von 1 Limette** abreiben, **beide Limetten** halbieren und auspressen. Den **Salat** in dünne Streifen schneiden und mit der **½ des Limettenabriebs** und der **½ des Limettensafts** vermengen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



1-2TL Gewürzmischung mit **1TL Limettensaft**, 1EL Olivenöl, 1EL Wasser und 2EL Mayonnaise zu einem **Dressing** verrühren, mit Salz und Pfeffer und dem **restlichen Limettenabrieb** nach Wunsch abschmecken. Den **restlichen Limettensaft** später mit dem gekochten **Reis** vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.



Den **Feta** jeweils zweimal diagonal halbieren, sodass insgesamt **16 Dreiecke** entstehen, und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. In einer Mischung aus 4EL Weizenmehl und der **restlichen Gewürzmischung** wenden und in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. knusprig und goldbraun anbraten, dabei ggf. portionsweise vorgehen.



Den **Feta** mit der **Paprika** und dem **Salat** auf dem **Reis** anrichten und mit dem **Dressing** beträufelt servieren.



Wer unserer mexikanischen Gewürzmischung noch ein wenig stilvolle Gesellschaft verschaffen will, darf gerne zu etwas fruchtig-feuriger Salsa greifen oder mit einem Klacks Guacamole garnieren. Ob rot oder grün, wir sind sicher, es werden alle gute Freunde.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)