



Goldbraun gebratener Fetakäse

mit griechischem Gemüseragout



ca. 25min



2 Portionen

Gebratener Fetakäse ist ein klassisches Gericht in Griechenland und heißt dort „Saganaki“, also „kleines Pfännchen“. Traditionell wird der Käse dort in einer kleinen Pfanne mit zwei Henkeln gebraten und serviert. Das ist so lecker, dass wir mit dieser Variante gerne gleich mehr Feta und Gemüseragout aus Bohnen, Zucchini und Tomaten zubereiten und uns an noch mehr Protein erfreuen. Und dem köstlichen Geshmack natürlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 300g Feta²
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 999kcal, Fett 61.3g, Kohlenhydrate 60.5g, Eiweiß 45.3g



1. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



2. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten. Die **Zucchini** und den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten.



3. Ragout kochen

Mit den **gehackten Tomaten** und 125ml Wasser ablöschen. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und mit der **½ der Petersilie** in den Topf geben. Das **Ragout** mit **1½TL Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend 8-10Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



4. Käse mehlieren

Währenddessen auf einem großen Teller 3EL Mehl mit **1½TL Gewürzmischung** vermengen. Den **Käse** diagonal durchschneiden und in der **Mehlmischung** wenden, bis er rundum gleichmäßig und dünn bedeckt ist.



5. Käse braten

In einer mittelgroßen Pfanne 2EL Olivenöl stark erhitzen und den **Käse** auf jeder Seite 1-2Min. knusprig und goldbraun anbraten.



6. Zitrone schneiden

Die **Zitrone** halbieren und in Spalten schneiden. Den **Käse** auf dem **Gemüseragout** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren. Die **Zitronenspalten** dazu reichen und nach Belieben über dem **Käse** und dem **Gemüseragout** auspressen.