



Panierter Feta auf Linsensalat

mit Spinat und Soja-Zitrus-Dressing

20-30min 4 Portionen

Zart schmelzender Käse im Knuspermantel? Du hast richtig gehört! Der würzige Fetakäse wird mit Panko-Paniermehl ummantelt und dann im Ofen kross gebacken. Dazu gibt es einen leichten Salat aus Linsen, Babyspinat, Kirschtomaten und gerösteten Zwiebeln in einem zitronig-raffinierten Dressing mit Sojasauce und feiner Senfnote. So lassen wir uns die Hülsenfrüchtchen gerne schmecken!

Was du von uns bekommst

- 200g Feta ²
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Pck. Sesam ⁴
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Dosen Bio-Linsen
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 500g Kirschtomaten
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- 2EL körniger Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 613kcal, Fett 38.8g, Kohlenhydrate 35.6g, Eiweiß 25.8g



1. Feta panieren

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Den **Feta** jeweils halbieren. **½ des Panko-Paniermehls** mit dem **Sesam** vermengen. 2EL Mehl und 50ml Wasser zu einem zähflüssigen **Teig** verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Feta** erst durch den **Teig** ziehen, dann in der **Panko-Sesam-Mischung** wenden.



4. Feta backen

Die **Zwiebeln** mit 2TL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den **Feta** daneben legen und die **Zwiebeln** und den **Feta** im Ofen ca. 5Min. backen, bis die **Zwiebeln** etwas weicher sind und die Oberfläche des **Fetas** leicht knusprig ist, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.



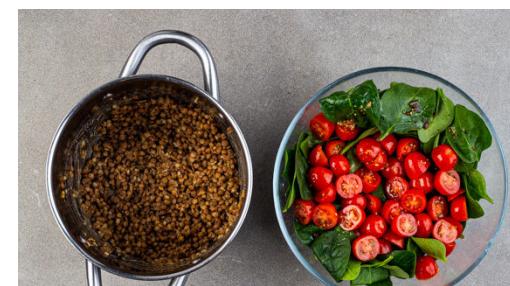
2. Zitrone vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die **Linsen** in einem Sieb abtropfen lassen und in einen mittelgroßen Topf geben.



3. Dressing zubereiten

Die **Sojasauce**, den **Senf**, den **Zitronensaft** und **-abrieb**, 2EL Olivenöl, 2EL Essig und 2-3EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren.



5. Salat vorbereiten

Währenddessen die **Linsen** bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei ab und an umrühren und aufpassen, dass die **Linsen** nicht anbrennen. Die **Kirschtomaten** halbieren und mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Spinat** nach Wunsch grob schneiden und mit dem **Dressing** unter die **Tomaten** mischen.



6. Salat fertigstellen

Die **Linsen** und die **Zwiebeln** mit dem **Spinat** und den **Tomaten** vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Feta** mit dem **Linsensalat** anrichten und servieren.