MARLEY SPOON

Krosser Feta mit Limettendressing

auf buntem Gemüse und Basmatireis

20-30min 2 Portionen

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.

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Paprika
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 100g Feta [3]

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise [1]
- 1EL Weizenmehl [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 723kcal, Fett 39.8g, Kohlenhydrate 72.1g, Eiweiß 18.1g

1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml 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.

2. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** 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.

3. Dressing anrühren

1TL Gewürzmischung mit **1TL Limettensaft**, 2TL Olivenöl, 1–2TL Wasser und 1EL 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.

4. Käse braten

Den **Feta** zweimal diagonal halbieren, sodass **4 Dreiecke** entstehen, und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. In einer Mischung aus 1EL Weizenmehl und **1–2TL Gewürzmischung** wenden und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1–2Min. knusprig und goldbraun anbraten.

5. Servieren

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

6. ¡Viva la Freundschaft!

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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**