



Panierter Käse

Saganaki

Der griechische Begriff Saganaki bedeutet Kupferpfännchen und hat auf den ersten Blick nichts mit dem gebackenen Käse zu tun, der sich dahinter verbirgt. Traditionell wird der griechische Saganaki, wie übrigens auch andere griechische Rezepte, nämlich in einer kleinen Kupferpfanne gebacken.

Alle Zubereitungsarten haben eine gebratene Käsescheibe gemeinsam, die mit einer Scheibe Zitrone in einem Pfännchen serviert wird. Am meisten Verbreitung findet eine fingerdicke panierter und frittierte Scheibe Feta. Regional werden mehlierte und gebratene Hartkäsesorten verwendet (Kefalotyri, Kasseri), auf Lesbos der Ladotyri, in Metsovo der Vlahotiri und so weiter.

Herkunft: Griechenland

Kategorie: Vorspeisen, Milchspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Fetakäse

2 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

4 EL Weizenmehl

100 g Paniermehl

3 EL Öl

Vorbereitung

Den Fetakäse abtropfen lassen und ggf. trocken tupfen. In einer Schüssel Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In zwei anderen Schüsseln Mehl und Paniermehl bereitstellen.

Den Feta im Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und danach im Paniermehl wenden.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Feta von beiden Seiten ca. 2 Minuten knusprig goldbraun anbraten. Ebenso mit den Schnittkanten verfahren. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Warm servieren.

Saganaki wird häufig mit einer Zitronenspalte oder einem Spritzer Ouzo serviert.