Nah&Frisch



Elisabeth Doppler User

Gebackener Weichkäse

Hauptspeise Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○ **Zeit:** **30 min.**

Den Weichkäse in 6 gleich große Teile schneiden und in Mehl wenden. Anschließend im Ei-Milchgemisch tunken und danach in der Semmelbrösel-Sesam Mischung wenden. Damit der Käse nicht ausrinnt, nochmals in der Ei-Milchmischung geben und auch nochmals in die Semmelbrösel wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käseecken darin backen. Mit Salat und Kartoffeln servieren.

Zutaten

- 1 Pkg Weichkäse
- 1 Stk Ei
- Etwas Mehl
- Semmelbösel
- Preiselbeermarmelade
- Etwas Milch
- Etwas Öl