



Saganaki

gebackener Schafskäse auf Zwiebel-Tomaten-Gemüse



„Saganaki“ kann aus verschiedenen Käsesorten wie Schafs- oder Ziegenkäse zubereitet werden. Meist wird er in einer Eihülle gebacken und mit Zitrone serviert. Der Begriff „Saganaki“ kommt von einem Pfännchen mit zwei Henkeln, welches genauso genannt wird. Untenstehend ein Rezept, das zusammen mit dem Gemüse auch ein Hauptgericht sein kann.

Zutaten

- 500 g Schafskäse
- 2 Eier
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 16 Kirschtomaten
- 4 Frühlingszwiebeln
- Mehl
- Natives Olivenöl extra
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zuerst die Kirschtomaten halbieren, dann die Zwiebeln in Streifen und die Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin leicht anbraten, die Frühlingszwiebeln zugeben und bei geringer Hitze langsam garen. Zum Schluss die Kirschtomaten dazugeben, würzen und kurz weitergaren, bis die Tomaten schmelzen.

Den Schafskäse in 4 gleiche Stücke teilen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Eier verquirlen, Schafskäse in Mehl und anschließend in Ei wenden, anschließend in Olivenöl goldbraun ausbacken.

Anrichten

Das Gemüse auf einen Teller geben und den gebackenen Käse darauf anrichten.

Mein Tipp:

- _ servieren Sie zum Schafskäse frische Zitronenspalten
- _ Sie können den Käse auch nur in Mehl wenden und braten
- _ servieren Sie den „Saganaki“ zu einem großen Salatteller