

Gebackener Hirtenkäse mit mediterranem Gemüse

aus dem Backofen

Zutaten:

5-6 Karotten
2 Paprika
1 Zucchini
2 TL mediterranes Gewürz
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 EL Balsamico Essig
2 TL Honig

3 Pck. Hirtenkäse oder Feta
2 Eier
Paniermehl
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer



Zubereitung :

Gemüse waschen und mit der Mandoline in Stifte hobeln (Stufe 4) und in eine große Schüssel geben.

Das Gemüse mit Öl, Essig, Honig und Gewürzen vermischen und durchziehen lassen.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Feta etwas trockentupfen. Entweder am Stück lassen oder halbieren, etwas mehlen, dann erst in Ei und danach in Paniermehl wälzen und auf den großen Ofenzauberer legen.

Panade mit etwas Fett bepinseln.

Das Gemüse rundherum verteilen und alles für 30-40 Minuten bei 225 Grad garen.