



GEBACKENER FETA MIT SESAM BAKED FETA WITH SESAME

ca, 2,35€ für zwei Portionen

Zutaten Feta

250g Fetakäse

1 Ei

200g Sesam

Mehl

Zutaten Salat

1 Romanasalat

2 Tomaten

10 grüne Oliven

8 Radieschen

Zutaten Dressing

2 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig

½ TL Senf

3 EL griechischer Joghurt

Chiliflocken

Salz und Pfeffer

frisch gehackte Petersilie & Koriander

Ingredients Feta

8 oz feta cheese

1 egg

1 ½ cups sesame

flour

Ingredients Salad

1 romaine lettuce

2 tomatoes

10 green olives

8 radishes

Ingredients Dressing

2 tbsp olive oil

1 tbsp apple cider vinegar

½ tsp mustard

3 tbsp greek yogurt

chili flakes

salt and pepper

freshly chopped parsley &
cilantro

Zubereitung Feta

1. den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen
2. den Feta in Scheiben schneiden und mehlieren
3. danach im geklepperten Ei eintauchen und anschließend im Sesam wälzen
4. aufs Backpapier geben und circa 20min backen

Zubereitung Salat

1. alle Zutaten kleinschneiden und miteinander vermischen

Zubereitung Dressing

1. alle Zutaten miteinander vermischen und über den Salat geben
2. den noch warmen Sesam-Feta auf dem Salat garnieren

Instructions Feta

1. heat oven to 356° F convection and line a baking sheet with parchment paper
2. cut feta in slices and roll in flour
3. egg wash and toss in sesame
4. move to baking sheet and bake for about 20 min

Instructions Salad

1. dice all ingredients and combine with each other

Instructions Dressing

1. combine all ingredients and pour over salad
2. garnish salad with warm sesame feta

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

