

Käse gebacken mit Tomaten

Abendessen – frisch gebacken und zum Dahinschmelzen.
Für eine knusprige Panade verwenden Sie Panko.

Zutaten

50g Mehl
100g Paniermehl
2 Eier
400g Käse
1–2 dl Öl (zum Backen)
500g Cherytomaten
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
2 TL Balsamico, weiss
1 EL Zucker
Salz, Pfeffer
2 EL Kräuter, gehackt

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Mehl und Paniermehl je in einen tiefen Teller geben, Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Den Käse rundherum im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Durch das Ei ziehen, etwas abtropfen lassen, dann im Paniermehl wenden und etwas andrücken.
- 2** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Käse von jeder Seite 2 Minuten goldbraun backen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im auf 140 Grad vorgeheizten Backofen 10 Minuten fertig backen.
- 3** Cherytomaten halbieren, Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten, Knoblauch, Balsamico und Zucker begeben und bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten dünsten, abschmecken und mit Kräutern bestreuen. Käse aus dem Backofen nehmen und mit den Tomaten servieren.

Tipp

Camembert, Mozzarella, Tomme oder Emmentaler lassen sich gerne panieren.

