

Gebackener Weißkäse mit Graukresse

Rezept für 14 Personen

Zutaten

- 500g Schafskäse / weißkäse
- Paniermehl
- 3 Eier
- 100g Graukressesamen

Zubereitung: 30 min.

Zubereitung

1. Eier verquirlen und Schafskäse damit einreiben
2. Käse in der Panade wälzen
3. Käse in reichlich Bratöl anbraten
4. Graukresse mörsern
5. Käse vorsichtig wenden, aus der Pfanne holen und mit der Graukresse bestreuen