**Der Weg des Assassinen – Buch 4 Qumran Rezept wie im Buch:**

Panierter Schafskäse mit Honig mediterran - für 2 Personen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Zutaten:** |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **250 -300 gr.** | | Schafskäse (1 Packung) | | **2-3 EL** | | Öl | | **Teller** | | Paniermehl, so das der Teller bedeckt ist | | **3-4 EL** | | Mehl | | **8**  **1 Paprika** | | Milde Pepperoni (oder auch mehr)  Rot (oder andere Farbe, je nach Geschmack) | | **4-6 Oliven**  **1** | | Grüne (am besten eingelegte)  Ei | | **2**  **3-4 TL** | | Scheiben Brot (Weißbrot oder je nach Geschmack)  Honig (je nach Geschmack, gerne auch etwas mehr) | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  |  | | |

**Arbeitszeit:** ca. 12 - 15 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 7-8 Min. **Schwierigkeitsgrad leicht**

**1**

Den Schafskäse in der Mitte schräg teilen, damit 2 Dreiecke entstehen.

**2**

Das Ei in einen etwas erhöhten Teller schlagen und verquirlen.

**3**

Zuerst den Schafskäse vorsichtig in den Teller mit dem Ei legen und wenden. Achtung der Schafskäse kann brechen, daher vorsichtig wenden. Jetzt den Schafskäse in den Teller mit dem Mehl legen und wenden, dann wieder in den Teller mit dem Ei legen und wenden, dann in den Teller mit dem Paniermehl und vorsichtig wenden. Den Rand nicht vergessen.

4

Jetzt beiden Teile Schafskäse mit dem Pfannenwender in eine vorher erhitzte Pfanne legen. Nicht zu stark erhitzen sonst brennt er an. Mittlere Stufe (Elektro 5) ein paar Minuten bräunen, dann wenden. Bis beide Seiten bräunlich sind.

5

Zwischendurch die Teller dekorieren. Dann den Schafskäse in die Mitte legen. Am Schluss großzügig Honig auf den panierten Schafskäse geben.

Das ist ein leichtes vegetarisches Essen und kommt aus dem Mittelmeerraum. Schmeckt super und sieht auch noch gut aus. Mjammhhhh. Guten Appetit.

Einfach ausprobieren. Geht leicht. Guten Appetit!

!

