

... > Zubereitungsarten > Snacks und kleine Gerichte


Saganaki - gebackener Schafskäse





gebackener Schafskäse ist eine Spezialität aus der griechischen Küche


★★★★☆ **4.05** (17 Bewertungen)

 **12** Kommentare

 10 Min.

 simpel

 03.11.2012

 116 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

2 Stück(e) Schafskäse, à 250 g

Mehl

1 Ei(er)

½ Zitrone(n)

Oregano

3 EL Olivenöl

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
116	3,59 g	7,88 g	7,65 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 8 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 18 Minuten

Die beiden Stücke Schafskäse (keinen Feta-Käse aus Kuhmilch oder andere günstige Varianten wählen) in je vier gleich dicke Scheiben schneiden.

Zum Panieren das Ei in einem tiefen Teller verschlagen und etwas Mehl auf einem Teller vorbereiten. Die Schafskäsescheiben dann zuerst beidseitig durch das Ei ziehen und anschließend in dem Mehl wenden. Nun die panierten Scheiben portionsweise in heißem Olivenöl - falls nötig, noch nachgeben - von allen vier Seiten goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit Zitronensaft beträufelt und mit Oregano bestreut auf Tellern anrichten.

Dazu passt Brot. Kann aber auch als Beilage zu Salat gereicht werden.

Rezept von



thomi_57

Weitere Rezepte von thomi_57

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

24.02.2021 10:04

Kondimaus06

So perfekt lecker 😊

Mit Salat für uns ein
Mittagsessen.

[Antworten](#)

FeuerAufDemHerd

Sehr schönes Rezept ! Wir lieben Saganaki ebenfalls und gönnen ihn uns hin und wieder beim Griechen, da er schon recht teuer dort ist ...

Jetzt wird es ihn öfter mal daheim geben *freu*

Bild anbei ...

Danke und eine gute Zeit.

Antworten

21.02.2021 11:11

thomi_57

Das höre ich gerne und es ist so einfach

LG

Antworten

19.09.2020 15:23

küchen_zauber

Wir haben den Feta mit Ei und glutenfreien Bröseln paniert.

Superlecker!

Dazu gabs Salat.

Gibts bestimmt bald wieder, dann auch mit Mehl :-)

LG

Antworten

20.09.2020 15:26

thomi_57

hört sich auch gut an

LG

Antworten

12.07.2017 14:01

utekira

Hallo,
super lecker und schnell gemacht.
Lg Ute

Antworten

12.07.2017 15:11

thomi_57

Am Besten ist, wenn man den schafskäse vorher ein wenig anfriert, dann zerbröseln er auch überhaupt nicht mehr und verläuft nicht mehr
LG
thomu_57

Antworten

09.12.2015 17:07

Macgiver

super super lecker ;)))))))))

Antworten

15.09.2015 08:54

Lieza1

Mein Freund und ich lieben Saganaki, vorallem als "Topping" auf einem schönen, frischen Salat.

Antworten

27.07.2015 15:06

ninipedia

Großartig.....

vielen Dank für einstellen, wenn ich gewußt hätte, wie simpel das ist, wäre mancher Besuch beim Griechen preiswerter geworden.

So lecker - ich habe es mit Rucola und Tomaten kombiniert, ein Gedicht!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

baguette rezepte, blättertegtaschen rezepte, coscoussalat rezepte, entbrust rezepte, kuchenrezepte rezepte, lachsseiten rezepte, linsenfrikadellen rezepte, roggenbrötchen rezepte, süsskirschenkuchen rezepte, topinambur rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH