



kochen.tv

## Gebratener Haselnuss-Fetakäse mit Balsamicotomaten auf Gurkencarpaccio



### Zutaten:

1 Stck. Fetakäse, fest  
1 Eiweiss  
4 EL Haselnüsse, geröstet, gemahlen  
Olivenöl  
1 dl Balsamico  
1 EL Zucker oder Honig  
500 g Cherrytomaten am Zweig  
Bund Basilikum  
1 Salatgurke  
Salz  
Pfeffer  
fleur de sel

### Zubereitung:

Den Fetakäse in vier quadratische Scheiben schneiden. Käsescheiben zuerst in Eiweiss, dann in gemahlene Haselnüssen wenden und schliesslich in Olivenöl beidseitig anbraten.

Zweige mit jeweils 4 Cherrytomaten abbrechen, in Teflonpfanne oder kleine Gratinschale legen und Balsamico und Zucker darüber verteilen.

Pfanne für 10min in Backofen schieben bei 160°.

Mit der Aufschnittmaschine dünne, runde Gurkenscheiben schneiden und auf den Tellern deckend verteilen. Gebratene Feta in der Mitte anrichten und Balsamicotomaten darüber legen. Mit Meersalz/fleur de sel sowie frischem Pfeffer würzen, etwas Olivenöl und restlichen Balsamico aus der Pfanne darüber träufeln. Mit frischen Basilikumblättern dekorieren.

Sofort servieren, da sonst Balsamico verläuft.

Rezept von Meta Hildebrand

