

DINNERLY



V: Krosser Feta mit Limettendressing

auf buntem Gemüse und Basmatireis



20-30min



2 personen

Wer liebt ihn nicht, knusprig gebratenen Feta? Aber wie wird der Käse schön knusprig – schmilzt er nicht einfach, wenn er heiß wird? Das könnte passieren, muss es aber nicht. Denn wir wissen, wie: Ein wenig Mehl mit aromatischen Gewürzen mischen und den Feta darin baden lassen, dann mit reichlich Öl in der Pfanne braten. Tadaaa: außen knusprig und innen schön weich und warm.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g basmatirijst
- 2 paprika's
- 1 onbehandelde limoen
- 2 kroppen babyromanasla
- 2 zakjes Mexicaanse kruidenmix
- 200g feta ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ³
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- 40ml olijfolie

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 996kcal, vet 52.0g, koolhydraten 102.2g, eiwit 27.2g



1. Reis kochen

In een kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** ins kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Käse braten

Den **Feta** jeweils zweimal diagonal halbieren, sodass insgesamt **8 Dreiecke** entstehen, und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. In einer Mischung aus 2EL Weizenmehl und 2–4TL **Gewürzmischung** wenden und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1–2Min. knusprig und goldbraun anbraten, dabei ggf. portionsweise vorgehen.



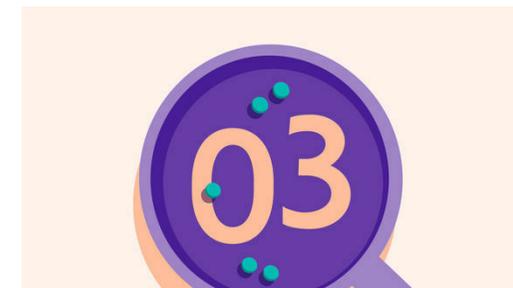
2. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Salat** in dünne Streifen schneiden und mit der ½ des **Limettenabriebs** und der ½ des **Limettensafts** vermengen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Servieren

Den **Feta** mit der **Paprika** und dem **Salat** auf dem **Reis** anrichten und mit dem **Dressing** beträufelt servieren.



3. Dressing anrühren

1TL **Gewürzmischung** mit 1TL **Limettensaft**, 2TL Olivenöl, 1–2TL Wasser und 1EL Mayonnaise zu einem **Dressing** verrühren, mit Salz und Pfeffer und dem **restlichen Limettenabrieb** nach Wunsch abschmecken. Den **restlichen Limettensaft** später mit dem gekochten **Reis** vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.



6. ¡Viva la Freundschaft!

Wer unserer mexikanischen Gewürzmischung noch ein wenig stilvolle Gesellschaft verschaffen will, darf gerne zu etwas fruchtig-feuriger Salsa greifen oder mit einem Klacks Guacamole garnieren. Ob rot oder grün, wir sind sicher, es werden alle gute Freunde.