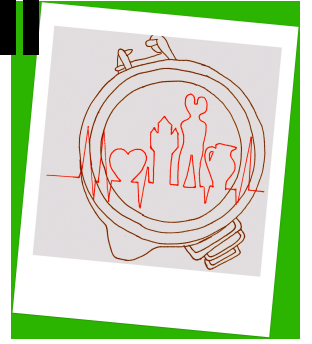


Kulinarisch & Traditionell

Die Wetterau im Glas

Gebackene Steckrübe mit Hirtenkäse



Zutaten:

1 Steckrübe	
Mehl	100g Hirtenkäse
Paniermehl	50g Hartkäse
2 Eier	Rapsöl zum Ausbacken
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung:

Die Steckrübe schälen und in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Scheiben in leichtem Salzwasser kochen, bis sie gar sind.
Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
Den Hirtenkäse ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Steckrübenscheiben erst mehlieren, dann in einer Mischung aus Paniermehl, Salz, Pfeffer und geriebenem Hartkäse panieren.

Die panierten Taler in heißem Öl goldbraun backen und wenden.
Den Hirtenkäse auf die Oberseite geben, bis die Unterseite fertig ist.

Auf einem Teller anrichten und einen knackigen Salat dazu reichen.