



Sesam Feta Würfel

Sesam Feta Würfel

1 Packet(e) Feta (200g)

1 Tasse(n) Mehl

1 Ei (verquirlt)

100 g Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

Salz, Pfeffer

Öl oder Olivenöl-Spray

Rinatura Ahorn Sirup Bio

Sesam Feta Würfel

1.

Feta in gleichmäßige Würfel schneiden und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Drei flache Schüsseln vorbereiten: eine mit Mehl, eine mit verquirltem Ei und eine mit Sesam.

Jeden Feta-Würfel erst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in Sesam wälzen. Sesam-Panade sanft andrücken, damit sie gut haftet.

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Airfryer auf etwa 180°C vorheizen. Optional: Feta leicht mit Öl einsprühen oder Olivenöl-Spray verwenden, um eine knusprigere Textur zu erzielen.

Panierte Feta-Würfel in den Airfryer-Korb in einer einzigen Schicht legen. Feta für etwa 8 min. im Airfryer backen, bis er goldbraun und knusprig ist. Die Würfel nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Panierten Feta kurz abkühlen lassen. Wer möchte kann Ahornsirup darüber geben und sie warm als Vorspeise, Snack oder als Teil eines Hauptgerichts servieren.