

# Feta-Schnitzel mit geschmorter Paprika

## Für 2 Personen:

2 rote Paprikaschoten	1 Zwiebel	3 EL Butter
1 Peperoni	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Fetakäse	2 Eier	3 EL Mehl
3 EL Paniermehl	2 EL Bratöl	1 TL Gewürzmix
1 TL Paprikapulver	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix

150 ml Wasser in ein hohes Gefäß geben. 1 Paprika putzen, klein schneiden und mit dazugeben. Zwiebel schälen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Das Fruchtfleisch der anderen Paprika vom Stiel und Kerngehäuse lösen. Die weißen Trennwände aus dem Fruchtfleisch schneiden und mit in das hohe Gefäß geben. Die übrige Paprika anschließend in grobe Stücke schneiden. Die Paprikastücke mit 1 Flocke Butter zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und schmoren lassen.

Peperoni in Ringe schneiden, in die Pfanne geben und mitschmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Paprika in dem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Den Paprikasaft durch ein feines Sieb über die geschmorte Paprika in die Pfanne gießen und einkochen lassen. Thymianblätter von einem Stiel abzupfen und zusammen mit  $\frac{1}{2}$  TL Paprikapulver zur Paprika in die Pfanne geben und das Ganze einreduzieren lassen.

Währenddessen den Fetakäse mit dem Gewürzmix von beiden Seiten großzügig würzen. Für die Panade den Feta erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in Paniermehl wenden.

Das Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Den panierten Fetakäse im Ganzen in die Pfanne geben und bei hoher Hitze von beiden Seiten anbraten. Eine Flocke Butter dazugeben.

Währenddessen die geschmorte Paprika mit einem Stück Butter abbinden.  $\frac{1}{2}$ -1 Zweig Rosmarin klein schneiden und zur Paprika geben. Die schmalen Seiten des Fetas ebenfalls kurz anbraten. Die eingekochte Paprika mit dem Sud auf einen Teller geben. Den Feta aus der Pfanne nehmen, diagonal in zwei Teile schneiden und auf der Paprika anrichten. Rest Thymian und Rosmarin fein hacken und über die geschmorte Paprika geben.

Steffen Henssler am 27. November 2021