

GEBRATENER HIRTENKÄSE mit Kritharaki und Zaziki.

 **60 Min.**  **mittel**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

- 200 g Mitakos Kritharaki
etwas Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 600 g Naturgut Bio Blattspinat
- 100 ml Gemüsebrühe
- 400 g Strauchtomaten
etwas Pfeffer
- 1 Naturgut Bio Ei Gr. M
- 2 x 250 g Mitakos Hirtenkäse
- 40 g PENNY Weizenmehl
- 120 g PENNY Paniermehl
- 120 ml PENNY Rapsöl
- Für das Zaziki:**
- ½ Salatgurke
- 150 g Mitakos Joghurt nach
griechischer Art, Natur
etwas Salz und Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
etwas Agavendicksaft
etwas PENNY Essig

Zubereitung:

- 1** Kritharaki-Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Spinat und Gemüsebrühe zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. garen.
- 2** Tomaten häuten, vierteln, das Innere entfernen in die Pfanne geben, kurz mitgaren und mit Pfeffer und Salz würzen, mit den Nudeln mischen und abschmecken.
- 3** Ei auf einem Teller verquirlen. Hirtenkäse waagrecht halbieren, in Mehl, Ei und Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
- 4** Nun das Zaziki herstellen. Dafür die Salatgurke waschen, längs halbieren, das weiche Innere mit einem Teelöffel entfernen, klein würfeln. Mit den übrigen Zutaten verrühren und abschmecken.
- 5** Gebratenen Hirtenkäse mit Tomaten-Spinat, Kritharaki und Zaziki servieren.