Gebackener Käse
Kefalotiri sachanajki

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Vorspeisen, Milchspeisen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Schafskäse
100 g Butter
2 EL Zitronensaft
1 Prise Pfeffer

Zubereitung
Den möglichst frischen Hartkäse in Würfel schneiden. Die Butter in der Pfanne auslassen und die Käsewürfel unter mehrfachem Wenden braten, bis sie eine braune Kruste erhalten. Mit Zitronensaft überträufeln, pfeffern und noch lauwarm zu Ouzo oder Bier servieren.

© 2024 coquina.de