# Möhren mit Schafskäse

**Vegetarisch » Käse-Gerichte**

## Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 20g Butter/Margarine
» 2 Bd. Möhre(n)
» 2 TL Curry
» 125ml Instant-Gemüse-Brühe
» 200g Zuckerschoten
» Salz & Pfeffer
» 100ml Schlagsahne
» 30g Erdnüsse
» 300g Schafskäse
» 1 Ei(er)
» 1 Bd. Petersilie
» 40g Semmelmehl
» 30g Mehl
» 40ml Öl

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
bis 30min

## Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, in der Butter andünsten. Möhren waschen, schälen, dabei etwas Grün stehen lassen, halbieren, mit Curry zufügen und andünsten. Brühe angießen, ca. 5min garen. Die Zuckerschoten abbrausen, trockentupfen, zufügen, würzen und ca. 8min weitergaren. Sahne und Erdnüsse dazugeben.

2. Schafskäse längs in Stücke schneiden. Das Ei verquirlen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit den Semmelbröseln mischen. Die Käsestücke zuerst in Mehl, dann im Ei und anschließend in der Bröselmischung wälzen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Käsestücke darin in ca. 5min knusprig braten. Mit den Möhren und Zuckerschoten auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 550kcal/E20g/F35g/KH38g pro Portion

angelegt am: 18.11.2003 Rezept-Nr: 719

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke