

# Crispy Feta aus dem Airfryer

## Zutaten:

200 g Feta  
am Stück  
1 Ei  
2 EL Mehl  
4 EL Pankobrösel  
1/2 TL Oregano  
getrocknet  
1/2 TL Paprikapulver  
Prise Chili  
schwarzer Pfeffer  
frisch gemahlen  
etwas Olivenöl  
zum Backen



## Zubereitung

Fetascheiben nach dem Auspacken mit Küchenpapier trocken tupfen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Pankobrösel jeweils auf separate Teller geben. Pankobrösel mit Oregano, Chili, Paprikapulver und etwas Pfeffer würzen. Feta zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Pankobröseln wenden. Drücke die Panade gut an. Alternativ kann man denselben Vorgang auch mit Fetawürfel durchführen. Den Feta leicht mit Olivenöl einsprühen und den Airfryer auf 180 °C vorheizen. Den panierten Feta in den Airfryerkorb legen und für ca. 10 Min. garen. Nach 5 Minuten vorsichtig umdrehen, damit er von allen Seiten gleichmäßig knusprig wird. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und serviere den Feta zu einem frischen Salat.



Diverses

