

# SCHARFE FETA-ECKEN

## Zutaten (4 Personen)

- 500 g bunte Tomaten
- ½ Bund Petersilie
- 3 Lauchzwiebeln
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 2 Packungen Fetakäse
- 2 Eier
- 150 g feurige Chips
- Chiliflocken nach Bedarf
- 3 EL Mehl
- Sonnenblumenöl zum Braten
- Kresse



## Zubereitung

Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwei Tomaten einfach nur achteln. Kräuter grob hacken. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Tomatenstücke, Lauchzwiebeln, Kräuter, Olivenöl und Essig mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Feta trocken tupfen und schräg in Dreiecke schneiden. Eier verquirlen. Chips fein zerbröseln und in einen tiefen Teller geben. Mit Chiliflocken vermischen. Mehl in einen anderen Teller geben. Feta-Ecken zuerst in Mehl, dann im Ei und danach in den Chips-Chiliflocken wenden – Panade andrücken.

Öl in einer Pfanne etwa einen cm hoch einfüllen und erhitzen. Feta-Ecken darin von jeder Seite ca. 1-2 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Tomaten-Chutney anrichten und mit Kresse und Tomatenachteln garnieren.