

Macht eure Terrasse oder den Balkon zur Freiluft-Küche, denn hier kommt das perfekte Rezept für ein entspanntes Abendessen im Freien

Beinwellfilets mit Schafskäse im Bierteig gebacken

Zutaten für ca. 10 Filets:

200 g	Dinkel oder Weizen, frisch fein mahlen
ca. 300 ml	Bier
¼ TL	Steinsalz
100 g	Schafskäse
ca. 3 EL	Sahne
2 TL	getrocknete „Italienische Kräutermischung“ oder „Kräuter der Provence“
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
20	Beinwellblätter, frisch gepflückt und möglichst immer 2 mit der gleichen Größe
	Olivenöl zum Braten
	Zitronenschnitze oder -scheiben als Garnitur

Zubereitung:

Das Getreide mit Bier und Salz zu einem Teig verrühren, Konsistenz wie Pfannkuchenteig.

Den Teig mindestens 1 – 2 Std. bei Raumtemperatur quellen lassen.

Schafskäse mit Sahne zu einer Creme musen und Kräuter und Pfeffer unterrühren.

Beinwellblätter wenn nötig abwaschen, abtrocknen und je 2 gleichgroße mit der Blatt-Oberseite auf die Arbeitsfläche legen.

Je eine Blattunterseite mit Käsecreme bestreichen, das passende zweite mit der Blatt-Unterseite auf die Käsecreme legen und leicht festdrücken.

Reichlich Öl in eine Pfanne geben, die Blätter im Bierteig wenden und knusprig golden ausbraten.

Ggf. auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Zitronenschnitzen auf einer Servierplatte anrichten. Dazu passt ein würziger Schmand-Dipp mit vielen frischen Kräutern.

