Gebackener Käse
Kefalotiri sachanajki

Kefalotiri Sachanajki ist ein traditionelles griechisches Gericht, bei dem der Hartkäse Kefalotiri in Würfel geschnitten und in Butter gebraten wird, bis er eine goldbraune Kruste bekommt. Anschließend wird der Käse mit Zitronensaft beträufelt und mit Pfeffer gewürzt. Dieses Gericht wird oft als Vorspeise oder Beilage serviert und passt hervorragend zu Ouzo oder Bier.

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.

© 2026 coquina.de