

# Paniertes Ziegenkäse & Tomaten - Rezept von NINJA®

Käse kann man einfach nur gut finden! Und paniert schmeckt er gleich doppelt so gut. Deswegen haben wir hier ein Rezept für leckere Ziegenkäsetaler für dich. Den Gaumenschmaus kannst du ganz leicht mit deiner NINJA® Heißluftfritteuse zubereiten. Dann noch mit gebratenen Tomaten, Salat und Dressing servieren - und schon hast du Genuss auf dem Teller.

Zubereitungszeit: 38 Min.

Portionen: 6

[Rezept herunterladen](#)

## Zutaten

- **Für den Ziegenkäse**
  - 1 Rolle Ziegenkäse, in 6 kleine Taler geschnitten
  - 15 g Mehl
  - 85 g Semmelbrösel
  - 2 Eier
- **Für die Tomaten**
  - 500g Kirschtomaten an der Rebe
  - 1 EL Balsamico-Essig
  - 2 TL Zucker
  - 2 TL Thymian, gehackt
  - Salz
  - Pfeffer
  - Olivenöl
- **Zum Servieren**
  - grüner Salat
  - Dressing

## Zubereitung

## Schritt 1

Den Ziegenkäse für mindestens 30 Minuten in den Gefrierschrank legen.

## Schritt 2

Die Tomaten in der Schublade der Heißluftfritteuse in Zone 1 anordnen. Mit Essig und Öl beträufeln, die Schublade schütteln, um die Tomaten zu bedecken, dann mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen. Anschließend in das Gerät einsetzen

## Schritt 3

Drei flache Behälter nehmen. Mehl in einen, die verquirlten Eier mit einer Prise Salz in den anderen und die Semmelbrösel mit Thymian, Salz und Pfeffer in den letzten geben. Den Ziegenkäse im Mehl, dann im geschlagenen Ei und schließlich in den Semmelbröseln wälzen. Dabei darauf achten, dass der Ziegenkäse nicht mehr sichtbar ist und diesen dann in die Zone 2 der Schublade legen. Die Oberseite des Käses dann noch mit 1 TL Öl beträufeln.

## Schritt 4

Am Gerät MAX CRISP und 15 Minuten für Zone 1 auswählen. Für Zone 2 ebenfalls MAX CRISP auswählen und auf 8 Minuten einstellen. Mit der SYNC-Taste werden beide Gerichte gleichzeitig fertig.

## Schritt 5

Drei Minuten vor Ende der Garzeit den panierten Ziegenkäse vorsichtig wenden.

## Schritt 6

Nach Ende der Garzeit sofort mit einem grünen Salat sowie den Tomaten servieren.

---

**So einfach geht Genuss!**

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



**NINJA® SL400EU**  
Heißluftfritteuse 2 Ebenen  
9,5L Volumen

**€ 269,00**



**NINJA® OG701DE**  
Woodfire™ Outdoor-  
Elektrogrill Smoker-  
Funktion inkl.  
Abdeckhaube

**€ 279,99**



**NINJA® Multikocher**  
ON400 DE Speedi 10  
Kochfunktionen 5,7L  
Fassungsvermögen

**€ 159,99**



**NINJA® Woodf**  
Outdoor-Ofen C  
inkl. Pizzastein

**€ 348,99**

[Zum Sortiment](#)

Hervorragend

