GEBRATENER FRISCHKÄSE, MIT HONIG UND WALNÜSSEN SERVIERT

5 – 6 kleine Scheiben Frischkäse
2 EL Mehl
1 geschlagnes Ei
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
3 EL Honig
3 TL fein gemahlene Wahlnüsse

1. Die Käsescheiben im Ei tunken und im Mehl wenden.
2. Das Olivenöl zusammen mit der Butter erhitzen und darin die Käsescheiben auf beiden Seiten 2 Minuten braten. Auf Küchenpapier legen, so dass das Fett aufgesaugt wird.
3. Jede Scheibe mit einem Löffel Honig und etwas gemahlener Baumnuss servieren.