



Blattsalat mit gebackenem Schafskäse

Ein Blattsalat mit gebackenem Schafskäse steht heute auf dem Speiseplan. Unser Rezept zeigt Schritt für Schritt das Panieren der Schafskäse-Würfel und die flotte Zubereitung. Beim Salatdressing haben wir ein leichtes Joghurdressing ausgewählt, dieses harmoniert ausgezeichnet zum Salat und zum warmen Schafskäse.

Die Panade verfeinern wir mit Kräutern, so schaffen wir ein knuspriges und interessantes, intensives Geschmackserlebnis. Das Rezept ist ideal für die Gästeküche und erfreut Vegetarier genauso wie Fleischesser. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zubereitung

- Die Blattsalat zupfen und gut waschen, anschließend trocken schleudern und in einer Schüssel bereit stellen.
- Tomaten vierteln und Kernhaus ausschneiden, Gurke in halbierte Scheiben schneiden. Pinienkerne bereit stellen.
- Schafskäse in 1 cm große Würfel schneiden, Semmelbrösel mit Kräuter auf einem Teller vermischen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel verquirlen
- Schafskäse-Würfel zuerst in das Ei legen, dann in die Semmelbrösel. Käsewürfel mit einer Gabel vorsichtige in den Semmelbrösel wenden und gleichmäßig panieren. Den Paniervorgang für eine dickere Panade wiederholen.
- Ceres Soft in einem Topf erhitzen und die panierten Schafskäsewürfel bei 170°C gleichmäßig hellbraun und knusprig ausbacken.
- Blattsalate mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Orangensaft marinieren und auf Teller anrichten. Salat mit Tomatenfruchtfleisch, Gurkenscheiben und Pinienkerne dekorieren.
- Gebackene Kräuter-Schafskäse-Würfel abtropfen lassen und zum Salat richten. Rasch servieren und genießen.

Salate, Vegetarisch



40 Minuten



4 Personen

Zutaten

300 g bunter Blattsalat

4 Cocktailtomaten

1 Stück kleine Gurke

2 EL geröstete Pinienkerne

150-200 g Schafskäse

200 g Semmelbrösel

1 EL Thymian

2 Eier

1/2 TL Salz

6 Prisen Pfeffer

500 g Ceres Soft

1 Becher Naturjoghurt

2 EL Orangensaft