Nah&Frisch

bonafamilie.at Professional

Kräutersalat mit gebackenem Camembert

Vorspeise Käse Salate Sommer



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Salat-Mix putzen, waschen und trocken schleudern. Sauerrahm mit Joghurt, Orangensaft, Zitronensaft, Honig und den Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier aufschlagen, verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und gemahlene Mandeln jeweils auf einen Teller geben. Camemberts erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den gemahlenen Mandeln wenden.

Bona Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, panierten Käse hineingeben und rundherum hellbraun frittieren. Salat mit Sauerrahm-Dressing und gebackenem Käse anrichten, mit Kräuterblättchen und essbaren Blüten bestreut servieren.

Zutaten

- 300 g gemischte Salatblättchen
- 250 g Sauerrahm
- 8 EL Joghurt
- Je 3 EL frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft
- 1 EL Honig
- Je 1 EL fein gehackte Kerbel-, Estragon-, Minz- und Dillblättchen
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier (M)
- 8 EL Weizenmehl
- 12 EL gemahlene Mandeln
- 4 kleine Camemberts (á ca. 100 g)
- Reichlich Bona Pflanzenöl zum Frittieren
- Kräuterblättchen und essbare Blüten zum Anrichten