

## 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 gemahlene 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 (à ca. 100 g)

Reichlich Bona Pflanzenöl zum Frittieren

Kräuterblättchen und essbare Blüten zum Anrichten