

Gebackener Ziegenkäse auf Blattsalat

Zutaten:

1 Laibchen Ziegenfrischkäse pro Person,
Mehl, Ei, Brösel zum Panieren, Öl zum Backen

Verschiedene Blattsalate, Radieschen, Cocktailtomaten, Paprika,....

Zutaten für Salatdressing:

125 ml Apfelessig, 125 ml Wasser, 50 g Zucker, 15 g Salz, 10 g Gemüsebrühe,
150 g Sauerrahm, 150 g Joghurt, 30 g Senf, 125 ml Öl

Zubereitung Ziegenkäse:

Die Laibchen evtl. halbieren und einfrieren (**Tipp:** dadurch läuft der Käse beim Backen nicht so leicht aus!)

Den gefrorenen Ziegenkäse in Mehl, Ei und Brösel panieren und in heißem Öl langsam auf allen Seiten backen. Im vorgeheizten Backrohr bei 100°C warm stellen.

Zubereitung Salatdressing:

Essig, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühe aufkochen. Etwas überkühlen lassen.

Sauerrahm, Joghurt, Senf und Öl verrühren und mit der warmen Flüssigkeit vermischen.

Salat waschen und putzen, mit dem Dressing vermischen und mit dem gebackenen Ziegenkäse servieren!

Tipp: Das Dressing in Flaschen gefüllt hält bis zu 3 Wochen im Kühlschrank!!
1-2 TL Ribiselgelee einrühren - verfeinert den Geschmack vom Dressing!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!