



cookingCatrin kocht: Bunter Sommersalat mit gebackenen Käsewürfeln

Zubereitung

Drei kleine Schüsseln oder tiefe Teller vorbereiten. In einer Schüssel Mehl, in einer weiteren zwei Eier aufschlagen und in die dritte Schüssel die Semmelbrösel geben. Die Eier mit einer Gabel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. In Mehl wenden, anschließend durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

Den Salat waschen und kleinschneiden. Die Marillen putzen und vierteln. Die Tomaten waschen und halbieren. In einer großen Schüssel vorbereiten. Für das Dressing alle Zutaten vermischen und mit dem Mixstab aufschlagen.

Tipp: Die Käsewürfel werden noch knuspriger, wenn man sie doppelt paniert. Dafür die Käsewürfel nach den Semmelbröseln nochmals durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen.

Das Bona Pflanzenöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Käsewürfel in heißem Bona Pflanzenöl kurz ausbacken bis sie goldbraun sind. Den Salat marinieren, mit den Marillen, Tomaten und Beeren garnieren und mit den warmen Käsewürfeln servieren.

Zutaten

400g Appenzeller mild-würzig
100g Mehl
2 Eier
175g Semmelbrösel
450 - 500ml Bona Pflanzenöl zum Ausbacken
1 großer Kopfsalat
125g Heidelbeeren
6-8 Marillen (je nach Größe)
200g gelbe Tomaten (Cocktail)

Für das Dressing:

10 EL weißer Balsamico
10 EL Bona Pflanzenöl
ein Schuss Wasser
1 TL Senf
1 TL Honig
Kräutersalz und Pfeffer