

## FRISCHKÄSE-PRALINEN MIT SALAT

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

150 g Ziegenfrischkäse  
4 EL gemahlene geschälte Mandeln  
2 EL Paniermehl  
2 EL fein gehackte Kräuter, z.?B. Kerbel und Schnittlauch  
wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle

3-4 EL gemischte essbare Blüten, z.?B. Tagetes, Nelken und Rosenblätter



### Salatsauce:

1-2 EL Kräuternessig  
2-3 EL Rapsöl  
1 TL Senf  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

4 Handvoll gemischter Blattsalat, gerüstet

### ZUBEREITUNG

**1** Frischkäse, Mandeln, Paniermehl und Kräuter mischen, würzen. Mit nassen Händen aus der Masse nussgrosse Kugeln formen, mit den Blüten bestreuen, leicht andrücken.

**2** Sauce: Alle Zutaten verrühren, würzen. Salat in Schalen verteilen, mit der Sauce beträufeln. Frischkäse-Pralinen dazu servieren.

Mit getoasteten Brioche-Scheiben servieren.

Essbare Blüten gibt es in der Lebensmittelabteilung von Warenhäusern oder auf dem Markt.

Statt frische Blüten getrocknete verwenden.

## ERNÄHRUNGSTIPP



Milchprodukte.  
Etwas Gesundes für  
die ganze Familie.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz