

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