

PANIERTE KÄSESTÜCKCHEN MIT TRAUBENSALAT

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 6 Personen

Traubensalat:

250 g blaue und weisse Trauben, halbiert, entkernt
1-2 EL flüssiger Honig
1 TL Zitronensaft
wenig gemischter Pfeffer, grob zerstoßen

Käsestückchen:

0,5 dl Weisswein oder Apfelsaft
3-4 EL Mehl
1 Ei, verquirlt
75 g Paniermehl
2 EL Baumnüsse, sehr fein gehackt
300 g Gruyère AOC, in 18 Würfel von ca. 2x2 cm geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème

gemischter Pfeffer, grob zerstoßen, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Traubensalat: Trauben, Honig, Zitronensaft und Pfeffer mischen, zugedeckt marinieren.

2 Käsestückchen: Wein oder Apfelsaft, Mehl, Ei und Paniermehl-Baumnuss-Mischung je in einen tiefen Teller geben. Käse zuerst im Wein oder Apfelsaft, dann im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Würfel im Ei, dann in Paniermehl-Baumnuss-Mischung wenden, leicht andrücken. Panierte Würfel auf Backpapier legen, kühl stellen.

3 Kurz vor dem Servieren panierte Käsewürfel in der nicht zu heissen Bratbutter rundum braten. Heiss auf Teller geben und mit Traubensalat servieren. Mit Pfeffer garnieren.

Traubensalat und panierte Käsewürfel lassen sich 1-2 Stunden im Voraus zubereiten.

Traubensalat zugedeckt, Käsewürfel offen kühl stellen.

Statt Gruyère verschiedene Halbhart- oder Hartkäsestückchen panieren, z.B. Kräuter-, Chili- oder Kümmelkäse.

