



## Blaubeer-Salat

mit gebackenem Schafskäse



Zutaten für 2 Personen:

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Salat</b>           | Salat, Blaubeeren und das Grüne der Lauchzwiebeln waschen und trocknen. 100 g Blaubeeren mit 2 EL Senf, etwas Wasser, 1 – 2 TL Zitronensaft, Salz und etwas Olivenöl in den Mixer geben und zu einem feinen Dressing verarbeiten. |
| 250 g Blaubeeren       |   |
| 1 Salat Eichblatt grün |   |
| Olivenöl               |   |
| 1 Schafskäse (200 g)   |   |
| 1 Zitrone              | Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze aufheizen und den Schafskäse in Quadrate schneiden. Paniermehl mit 2 TL Rosmarin mischen. Die Schafskäse-Würfel in Paniermehl wenden, anschließend im Ei und erneut im Paniermehl.       |
| Paniermehl             |   |
| 1 Ei                   |   |
| Rosmarin getrocknet    |   |
| 1 Zucchini             | Die panierten Käse-Würfel auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen 10 – 15 Minuten bei 180 °C Umluft knusprig braun backen.   |
| 1 Bund Lauchzwiebeln   |   |
| Senf scharf            |   |
| Salz                   |   |

Den Salat mit Lauchzwiebel-Ringen, geraspelter Zucchini, Blaubeeren und Schafskäse-Würfeln anrichten und mit dem Blaubeer-Dressing anmachen.w