

Gebackener Bergkäse mit Kräuter-Kartoffelsalat

Kategorien: Käse, Salat

Zutaten für: 8 Vorspeisen

SALAT

1/2	Bund	Kerbel
1/2	Bund	Brunnenkresse
4	Essl.	Limettensaft
1	Teel.	Dijonsenf
		Salz und Pfeffer
3	Essl.	Öl
4	mittl.	Kartoffeln

BERGKÄSE

400	Gramm	Bergkäse oder Gouda-Käse
1		Ei
2	Essl.	Mehl
100	Gramm	Gehobelte Haselnüsse
		Öl; zum Fritieren

Anleitung:

Für den Salat: Den Kerbel und die Brunnenkresse abspülen, trockentupfen und von den Stielen zupfen. Limettensaft und Senf verrühren, salzen und pfeffern. Das Öl unterschlagen und die Kräuter in die Marinade geben. Die Kartoffeln gründlich waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten mit dem Gemüsehobel oder dem elektrischen Alleschneider). Die Kartoffelscheiben in kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten blanchieren, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Kartoffelscheiben noch warm mit der Marinade mischen.

Den Bergkäse erst in etwa 2 cm dicke Scheiben, dann in Dreiecke schneiden. Das Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsedreiecke erst im Mehl, dann im Ei, dann in den Nüssen wenden. Die Nüsse dabei andrücken. Das Öl erhitzen und den Käse darin goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Kräuter-Kartoffelsalat anrichten.

Nährwerte: pro Portion ca. 365 Kalorien, 29 g Fett

Quelle:

BRIGITTE-Rezept
Rezept erfasst mit**RK** 22.02.2013
von Konrad Heizmann