



Rezept

Nüsslisalat mit Camambert in Nusskruste

Nüsslisalat, 1 Camambert, 100g Champignons frisch, Haselnuskerne gehobert, etwas Paniermehl

Nüsslisalat putzen, waschen, Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Eine Zwiebel fein hacken

Camambert in 6 Ecken schneiden. 1 Ei verquirlen, Haselnuskerne mit Paniermehl mischen. Camambertecken durch das Ei ziehen und mit der Haselnusmischung panieren. Panade gut andrücken.

Sauce

3 El Aceto Balsamico weiss

2 El Oel

1 El Senf

Gehackte Zwiebel

Salatgewürz

Alles mischen, nachwürzen

Käseecken in Oel bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbrau braten.

Salat mit der Sauce mischen und auf Teller anrichten Käseecken auf dem Tellerrand anrichten

