

Knusprige Feta Würfel auf Pflücksalat

Knusper, knusper knäuschen es knuspern die kleinen Mäuschen. Knusprig gebackene Fetakäse Würfel schmecken auch den Kleinsten sehr gut. Serviert auf frischem Pflücksalat oder als Fingerfood mit einem köstlichen Dip, sind die knusprigen Würfel ein echter Genuss.






Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

sehr einfach

Knusprige Feta Würfel:

- 200g Fetakäse
- 100g Weizenmehl
- 2 Eier
- 200g LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel
- Öl zum Ausbacken

Pflücksalat:

- 150g Feldsalat
- 150g Rucola
- 150g Pflücksalat
- 1 Bund Radieschen
- 1 hart gekochtes Ei oder 4 Wachteleier
- 4 EL Kürbiskerne
- 4 EL Apfelessig
- 3 EL Kernöl
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die knusprigen Feta Würfel den Käse in ca. 3×3 cm große Stücke schneiden.

Die Käsewürfel nun in Mehl, Ei und Dinkel Semmelbrösel wenden. Damit der Käse beim Backen nicht ausläuft ein zweites Mal in Ei und Dinkel Semmelbrösel wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Feta Würfel bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

In der Zwischenzeit den Salat waschen, die Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Eier schälen und vierteln. Anschließend auf vier tiefen Tellern anrichten.

Für das Dressing Apfelessig, Kernöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat gießen.

Die knusprigen Feta Würfel auf dem Salat anrichten und mit Kürbiskernen bestreuen.

TIPP: Für mehr Abwechslung kann man verschiedenen Kräuter, wie z.B. Oregano, Thymian oder Rosmarin, mit den Dinkel Semmelbröseln mischen.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH