

**Rainer Klutsch
Gebackener Bergkäse mit Preiselbeeren
und Feldsalat****Donnerstag, 11. Januar 2023
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Schnelle Küche, Vegetarisch

Zutaten:

Für den Salat:

200 g	Feldsalat
2 EL	Apfelessig
1 TL	Senf, mittelscharf
1 Prise	Zucker
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Rapsöl
1 EL	Walnussöl

Für den Käse:

2 EL	Weizenmehl, Type 405
100 g	Semmelbrösel
2	Eier
400 g	Bergkäse am Stück
150 ml	Pflanzenöl zum Braten
4 EL	Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung:

1. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
2. Für den Käse Mehl und Semmelbrösel jeweils separat in tiefe Teller geben. Die Eier ebenfalls in einem tiefen Teller verquirlen.
3. Den Käse in vier ca. 1,5 cm große Scheiben schneiden und jeweils die Rinde entfernen.
4. Die Käsescheiben zuerst im Mehl wenden, dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Tipp: Wer mag, kann die Käsescheiben auch doppelt panieren, also nochmals durchs Ei ziehen und erneut in den Semmelbröseln wenden.
5. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Käsescheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken.
6. In der Zwischenzeit für die Salatsauce in einer Schüssel Essig, Senf, Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Raps- und Walnussöl zugeben, mit einem Schneebesen gründlich zu einem Dressing verrühren. Salat dazugeben und vermengen.
7. Den gebackenen Käse kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit je 1 EL Preiselbeeren anrichten. Den Feldsalat dazu reichen.

Pro Portion: 890 kcal/ 3720 kJ
39 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß, 66 g Fett