

SPINATSALAT MIT GEBACKENEM SCHAFSKÄSE



Fruchtiges Dressing mit Spinat, Birnen, Walnüssen und gebackenem Schafskäse.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Back-/Kochzeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

ZUBEREITUNG

Den Schafskäse in Portionen einteilen, wenn er rund ist, dann halbieren und die Kreise in Halbkreise schneiden. Das Ei mit dem Pfeffer würzen, Chili hinzufügen und verquirlen. Den Käse erst in Ei und danach in Paniermehl wenden. Für das Dressing Balsamico, Orangensaft, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauchzehe halbieren und mit zum Dressing geben. Das Dressing darf etwas durchziehen und kann auch vorbereitet werden.

Die Birne eventuell schälen, in Spalten oder Würfel schneiden und mit zur Marinade geben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schafskäse von allen Seiten goldbraun ausbacken.

Den Spinat mit zum Dressing geben und verrühren. Gemeinsam mit dem noch warmen Schafskäse servieren. Mit Walnüssen bestreuen. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

KÄSE:

- ☐ **200 g** Schafskäse
- ☐ **1** Ei
- ☐ Pfeffer
- ☐ Chili
- ☐ Paniermehl
- ☐ **6 EL** Olivenöl zum Ausbacken

SALAT:

- ☐ **200 g** Babyspinat
- ☐ Walnüsse
- ☐ **1** Birne

DRESSING:

- ☐ **2 EL** Balsamicoessig
- ☐ **3 EL** Orangensaft
- ☐ **3 EL** Olivenöl
- ☐ **½ TL** Senf
- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ Pfeffer