

Kräutersalat mit Schafskäse und Blaubeer-Vinaigrette

Zubereitungszeit: ca. 30–40 Minuten

Portionen: 4

Zutatenliste:

- 1 Schale Blaubeeren à 125 g
- 3 EL Italienischer Essig Bianco
- 8 EL Olivenöl extra
- 2 EL BIO Honig, flüssig
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Pckg. Rucola
- 1 Topf Basilikum
- 1 Topf glatte Petersilie
- 5 Zweige Minze
- 2 Pckg. Feta/Schafskäse
- 2 EL Weizenmehl Type 405
- 1 Ei
- Blaubeeren für die Deko
- Salz
- Pfeffer, schwarz

Zubereitung:

Für die Vinaigrette: Blaubeeren waschen, trocken tupfen und zusammen mit Essig, 6 EL Olivenöl, Honig und Senf pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rucola und Kräuter putzen, waschen, trocken schütteln. 1 EL davon fein hacken, den Rest in mundgerechte Stücke zupfen.

Für den Schafskäse: Schafskäse abtupfen und in Würfel schneiden. Ei verquirlen. Mehl und fein gehackte Kräuter mischen. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schafskäse zuerst durch das verquirlte Ei ziehen, anschließend in der Kräuter-Mehl-Mischung wenden und in der Pfanne von allen Seiten goldbraun braten.

Salat auf 4 Teller verteilen, Schafskäse darauf anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Nach Geschmack mit Beeren dekorieren.