Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

Zutaten für 2 große oder 5 kleine Portionen:

- 150 g Feldsalat
- 1 Hand voll Kürbiskerne
- Kürbiskernöl
- Öl zum Braten
- eine kleine Rolle Ziegenkäse
- 1 Ei
- etwas Semmelbrösel
- 100 g Minitomaten

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Feldsalat mit gebratenen Ziegenkäsetalern selber machen - so gehts

1. Putze zuerst den Feldsalat. Dafür entfernst du mit zwei Fingern die kleinen Wurzelchen.
2. Wasche ihn anschließend. Ich nehme dafür meine Salatschleuder.
3. Verteile den Salat auf deinen Tellern.
4. Wasche die Minitomaten, halbiere sie und verteile sie auf dem Feldsalat.
5. Schneide den Ziegenkäse in zeigefingerdicke Scheiben. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne.
6. Wende die Ziegenkäsescheiben zuerst in Ei und anschließend in Semmelbröseln. Brate sie von beiden Seiten in der Pfanne, bis die Panade schön goldgelb und knusprig ist.
7. Röste die Kürbiskerne nebenbei in einer Pfanne ohne Öl.
8. Zum Schluss garnierst du deine Salatteller mit den Ziegenkäsetalern und den gerösteten Kürbiskernen.
9. Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.