

## Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

### Zutaten für 2 Portionen

- 150 g Feldsalat
- 100 g Mini-Tomaten
- Kürbiskernöl
- 3 EL Kürbiskerne

### Für den gebratenen Ziegenkäse:

- 150 g Ziegenkäse
- 1 Ei
- 75 g Semmelbrösel
- 2 EL Öl (zum Braten)



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. Wasche ihn anschließend. Ich nehme dafür meine Salatschleuder. Verteile den Salat auf deinen Tellern.
2. Wasche die Miniotomaten, halbiere sie und verteile sie auf dem Feldsalat.
3. Schneide den Ziegenkäse in zeigefingerdicke Scheiben. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne.
4. 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.
5. Röste die Kürbiskerne nebenbei in einer Pfanne ohne Öl.
6. Garniere deine Salatteller mit den Ziegenkäsetalern und den gerösteten Kürbiskernen. Gieße etwas Kürbiskernöl darüber oder serviere ihn mit unserem [Honig-Senf-Dressing](#).

Du kannst den Salat noch nach Belieben variieren, indem du Grantapfelkerne, Birnenscheiben oder Mandarinstückchen dazu gibst. So mache ich es auch in meinem [Feldsalat mit Granatapfel](#). Noch nussiger wird es, wenn du unter die Semmelbrösel einige geriebene Nüssen mischst.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

