

Gebackener Mandel-Fiorella di Tomino auf Feldsalat

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **Fiorella di Tomino**
2 Eier (Größe M)
5 EL Panko (asiatisches Paniermehl)
2 EL Mandelblättchen
3 EL Mehl
1 l neutrales Öl (zum Frittieren)
200 g Champignons
200 g rote Bete (vakuumiert)
200 g Feldsalat
Backpapier

Für das Dressing:

6 EL Olivenöl
4 EL Apfelessig
1 Schalotte
1 TL Senf
1 TL flüssiger Honig
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Den Fiorella di Tomino jeweils in 6 Stücke schneiden. Eier verquirlen. Panko und Mandeln mischen. Käsestücke erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in der Panko-Mandel-Mischung wenden. Auf Backpapier legen und ca. 1 Stunde einfrieren.
2. Inzwischen Schalotte schälen und würfeln. Mit Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterrühren. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete in Scheiben schneiden. Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln.



3. Neutrales Öl in einem tiefen Topf auf ca. 160 °C erhitzen. Panierte Käse-Stücke darin portionsweise 1–2 Minuten frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Vorbereitete Salatzutaten und Vinaigrette vermengen. Salat auf Tellern anrichten. Fiorella di Tomino - Stücke darauf verteilen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 1 Stunde.

Wartezeit ca. 30 Minuten.