

# Romanasalat mit Feigen und Basilikum-Käse-Klößchen

Zutaten | 4 Portionen

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 300 g  | Brötchen vom Vortag                |
| 80 g   | Zwiebel                            |
| 1      | Knoblauchzehe                      |
| 10 g   | Butter                             |
| 150 ml | Milch                              |
|        | Salz, Pfeffer, Muskat              |
| 2 Bund | Basilikum                          |
| 150 g  | Gouda                              |
| 3      | Eier                               |
| 6      | Romanasalatherzen                  |
| 4      | Feigen                             |
| 200 g  | Kirschtomaten                      |
| ½      | Schlangengurke                     |
| 6 EL   | Balsamico-Essig                    |
| 1 TL   | Senf                               |
| 1 TL   | Honig                              |
| 4 EL   | Olivenöl                           |
|        | Salz und Pfeffer aus der Mühle     |
| 100 g  | Hartkäse (z.B. Parmesan), gerieben |
| 100 g  | Pinienkerne, geröstet              |

Zubereitungszeit: 50 Min.

## Zubereitung:

- Für die Klößchen Brötchen vom Vortag in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
- Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
- Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.
- Mit Milch auffüllen, kurz aufkochen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Topf bei Seite stellen und die Milch abkühlen lassen.

- Basilikumblättchen abzapfen, zu dem Milchgemisch geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- Gouda grob reiben.
- Eier und Basilikummilch zu den Brötchen geben, gut mischen und die Masse ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- Geriebenen Gouda dazu geben, die Masse zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und daraus mit nassen Händen ca. 20 kleine Klößchen formen.
- Basilikumklößchen in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend mit einer Schaumkelle die Klößchen herausholen und auf einem Teller zur Seite stellen.
- Salat, Feigen, Tomaten und Gurke putzen und waschen. Tomaten halbieren, Gurke in Scheiben und Feigen in Viertel schneiden.
- Aus Essig, Senf, Honig und Öl eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Salat und Feigen mit dem Dressing vermischen, mit den Käseklößchen auf Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen bestreuet servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 513 g:

## Nährwerttabelle

| Energie  | Fett   | Kohlenhydrate | Eiweiß  | Kalzium |
|----------|--------|---------------|---------|---------|
| 861 kcal | 50,7 g | 58 g          | 31,25 g | 333 mg  |