

# Kräutersalat mit Hirtenkäse und Blaubeer-Vinaigrette

Zutaten | 4 Portionen

Käse:

2 EL	Kräuter der Provence, getrocknet
2 Pck.	Hirtenkäse
2 EL	Weizenmehl Type 405
1	Ei
	Salz, schwarzer Pfeffer
2 EL	Natives Olivenöl extra
Vinaigrette	
250 g	Blaubeeren
3 EL	italienischer Essig (z.B. Condimento Bianco)
6 EL	Natives Olivenöl extra
2 EL	Honig, flüssig
1 EL	Senf, mittelscharf
Salat	
1 Pck.	Rucola
1 EL	Basilikum
1 EL	Petersilie

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Den Hirtenkäse abtupfen und in große Würfel bzw. Scheiben(ca. 1 cm dick) schneiden.
- Ei verquirlen, Mehl und getrocknete Kräuter mischen.
- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hirtenkäse zuerst durch das verquirlte Ei ziehen, anschließend in der Kräuter-Mehl-Mischung wenden und in der Pfanne von allen Seiten goldbraun braten.

- Für die Vinaigrette: Blaubeeren waschen, die Hälfte der Blaubeere trocken tupfen und zusammen mit Essig, 6 EL Olivenöl, Honig und Senf pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Rucola putzen, waschen, trocken schütteln, in mundgerechte Stücke zupfen und auf einer Platte verteilen, Basilikum und Petersilie klein schneiden bzw. hacken und darüberstreuen.
- Die restlichen Blaubeeren ebenfalls auf dem Salat verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.
- Als letztes den abgekühlten Hirtenkäse darauf anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 291,25 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
651 kcal	52,4 g	17,8 g	23,9 g	400 mg