



# SALAT MIT KÄSEKROKETTEN



## ZUTATEN (4 Portionen)

- 200 g Fairebel Käse
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 50 g Paniermehl
- 50 g Panco Bread Crumb
- 100 g Salatauswahl (saisonal)
- 100 ml Vinaigrette

Den Fairebel Käse in 4 x 4 cm große Stücke schneiden.

Das Eiweiß vom Eigelb trennen, dann das Eiweiß aufschlagen.

Den Käse im Mehl wenden, durch das Eiweiß ziehen und in Paniermehl wenden.

Nachfolgend den Käse nochmals durch das Eiweiß ziehen und im Panco Bread Crumb wenden.

Den Salat gemäß saisonalem Angebot anrichten und mit Fairebel\* Apfel- und Birnenscheiben dekorieren.

Die Käsekroketten frittieren und auf dem aromatisierten Salat anrichten.

\* UNSER  
GARNIERTIPP

