



ZUTATEN

**SALAT:**

150g Feldsalat  
100g frische Himbeeren  
40g Mandeln (gehobelt)

**ZIEGENKÄSE:**

200g Ziegenfrischkäse  
1 Ei  
20g Paniermehl  
20g Mehl  
1 TL Salz  
500ml Sonnenblumenöl

**DRESSING:**

250g TK Himbeeren  
2 EL Olivenöl  
4 EL Himbeeressig  
2 TL Dijonsenf  
2 EL Honig  
Salz/Pfeffer

**HIMBEER-ZIEGENKÄSE-SALAT**

REZEPT FÜR: 4 PERSONEN  
DAUER: 30 MINUTEN

1. Das Öl in mittelgroßen Topf gießen und bei mittlerer Herdstufe heiß werden lassen. Das Öl ist heiß genug, sobald ein Zahnstocher oder ein hölzerner Schaschlikspieß im Öl blasen wirft. Hierzu den Stab einfach kurz hineinhalten und schauen, ob Blasen vom Holz aufsteigen

2. Den Ziegenfrischkäse in kleine Bällchen rollen (ca. 25g). Das Ei in einer kleinen Schüssel kurz aufschlagen und in einer anderen Schüssel Paniermehl, Mehl und Salz vermischen. Die Ziegenbällchen zunächst durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. Wenn die Kugel vollständig mit dem Paniermehl bedeckt ist jeweils 2-3 auf eine Schöpfkelle setzen ins Öl geben. Achtung: Den Ziegenkäse immer noch auf der Schöpfkelle behalten! Sobald die Bällchen nach ca. 10-15 Sekunden anfangen laut (!) zu brutzeln, den Ziegenkäse aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen. Das laute frittieren bedeutet, dass der Ziegenkäse austritt und durch die knusprige Schale gelangt

3. Für das Dressing die Himbeeren zerdrücken (TK Himbeeren vorher auftauen lassen) und mit Olivenöl, Himbeeressig, Dijonsenf, Honig und Salz/Pfeffer vermischen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und Beiseite stellen

4. Für die Mandeln die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Öl und bei mittlerer Hitze anrösten. Anschließend Beiseite stellen

5. Feldsalat und Himbeeren waschen, auf Tellern platzieren, Ziegenkäsebällchen verteilen, mit Dressing anrichten und zum Abschluss alles mit gerösteten Mandeln bestreuen

