

## Käse-Dinkelflocken-Schnitzel auf buntem Blattsalat mit Kerbelvinaigrette



### Zutaten

#### Käse-Dinkelflocken-Schnitzel:

40 dag Käse, mager (z.B.: Traungold, Bergtilsiter)  
8 dag Dinkelflocken  
3 Dotter  
½ Becher Sauerrahm  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
½ Bund Petersilie  
3 Eiklar  
3 EL Sesam  
4 TL Öl

Blattsalat der Saison

#### Kerbelvinaigrette:

1 Zwiebel, mittelgroß  
2 dag Kerbel  
1 Paprikaschote, klein  
1/16 l Essig  
1/16 l Öl  
1/8 l Wasser  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Den grob geriebenen Käse, Dinkelflocken, Dotter, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein gehackte Petersilie vermischen, eine Stunde rasten lassen.

Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Dinkelmasse heben.

Nicht zu dicke Laibchen formen, mit Sesam bestreuen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten gut anbraten.

Dann im Backrohr bei 160 °C ca. 10 min fertig backen.

Den Blattsalat säubern, zerteilen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Kerbelvinaigrette die Zwiebel schälen und fein hacken.

Kerbel putzen und ebenfalls fein hacken.

Paprikaschote kleinwürfelig schneiden.

Alle Zutaten mit Essig, Öl und Wasser gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blattsalat mit der Kerbelvinaigrette marinieren und zu den Käse-Dinkelflocken-Schnitzel servieren.

---