

Schwarzwälder Chästäsche

Für 4 Portionen

Zutaten

Täschle

12	Große Scheiben geräucherter Schwarzwälder Schinken
1 cm	Dicke Scheibe Gersbacher Schnittkäse
4	Kartoffeln
1	Zwiebel
2	Eier
	Frittierfett, Öl
	Schnittlauch, fein gehackt
	Pfeffer

Dressing

6-8 EL	Balsamico
50 ml	Olivenöl
60 ml	Milch
100 g	Gersbacher Kräuterzieger
	Salz, Pfeffer, Zucker

Dip

250 g	Gersbacher Kräuterzieger
4 EL	Milch
50 g	Geraspelte Karotte
80 g	Kleingehackte Paprika
1	Kleine Chili-Schote, gehackt
	Schuss Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Salat

8	Blattsalat
1	Kirschtomaten
	Salatgurke
	Getrocknete Tomaten
	Nüsse (geröstete Walnüsse)
	Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in heißem Fett frittieren, bis sie innen weich und außen kross sind. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Eine kleingeschnittene Zwiebel in Öl dünsten. Dann mit den Kartoffelwürfeln mischen. 2 Eier mit einer Prise Pfeffer verquirlen, die Kartoffeln und Zwiebeln unterrühren. Käse in fingerdicke Stifte schneiden. Für jede Käsetasche 2- 3 Scheiben Schinken überlappend nebeneinander / übereinanderlegen. Einen Stift Käse in die Mitte legen und von der Kartoffel-Ei-Masse zwei Esslöffel voll dazu geben und den Schinken zu einer Tasche einklappen. Achtung: die Tasche muss dicht geschlossen werden. Die Täschle in der Pfanne von beiden Seiten anbraten und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten bei kleiner Hitze weiterbraten. Währenddessen auf einem Teller den Salat mit kleingeschnittenen getrockneten Tomaten, halbierten Kirschtomaten, Gurkenscheiben, und Nüssen anrichten. Für das Dressing Salz, Pfeffer, Zucker vermischen. Dann die Milch und den Frischkäse dazugeben. Zuletzt das Olivenöl mit einem Schneebesen unterschlagen. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Für den Dip den Frischkäse mit der Milch glatrühren. Dann die feingeschnittenen Paprikastückchen und die geraspelte Karotte, Zitronensaft und Chili unterrühren. Falls nötig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Chästäsche aufschneiden, mit Schnittlauch bestreuen, den Salat anrichten und garnieren, dann einen Klecks Dip platzieren und das Gericht servieren.



NaturEnergie

von Energiedienst