Sommersalat und 8-Blumen-Raclette Kroketten

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **15 min.**

Zutaten

- 350 g 8-Blumen-Raclette
- 50 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Frittieröl
- 90 g Salat
- 2 Champignons
- 2 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 50 g Zuckerschoten
- 1 Karotte
- Einige Stiefmütterchen
- 5 cl Olivenöl
- 2 cl Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie das gesamte Gemüse: die Karotte in Scheiben, die Paprika und die Champignons in Streifen und die Tomaten in Viertel. Lassen Sie die Zuckerschoten ganz.
2. Schneiden Sie Dreiecke in den Käse und wenden Sie dann die Dreiecke nacheinander in Mehl, geschlagenen Eiern und Semmelbröseln. Wiederholen Sie diese Prozedur noch einmal.
3. Heizen Sie kurz vor dem Essen die Fritteuse auf 160 °C.
4. Richten Sie die Salatteller an, die mit dem Gemüse bedeckt und großzügig mit Olivenöl und Balsamico-Essig angemacht werden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
5. Geben Sie die panierten Käsedreiecke in das Frittieröl. Sobald sie goldbraun sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Würzen Sie sie mit frisch gemahlenem Pfeffer und legen Sie sie heiß auf die zuvor angerichteten Salatteller.

? **Tipp:** Sie können die 8 Blumen-Raclette-Krokettenauch als Vorspeise mit Saucen zum Dippen anbieten.