



Herbstsalat mit knusprigen Maroni

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

- 1 Die Speckwürfel in einer Pfanne in etwas geschmolzener Butter anbraten. 3 Schüsseln bereitstellen, eine mit Mehl, eine mit einem verrührten Ei und eine mit der Pankobröseln befüllen.
- 2 Nun werden die Maroni paniert. Dafür die Maroni zuerst im Mehl wälzen, dann in der Ei-Mischung tauchen und abschließend in den Pankobröseln rollen.
- 3 In einem Topf das Pflanzenöl etwa 4 cm hoch erhitzen. Darin die Maroni frittieren. Anschließend mit einem Stück Küchenrolle abtupfen.
- 4 Die Birne waschen und in feine Streifen schneiden. Den Käse ebenfalls teilen. Nun den Salat waschen und zerrupfen.
- 5 Für das Dressing alle Zutaten gut in einer Tasse verrühren. Den Salat mit allen Zutaten anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Radicchio
1 Stk.	Frisee Salat
100 g	Maroni, gegart und geschält
1 Stk.	Ei
60 g	Panko
6 EL	Mehl
500 ml	Pflanzenöl
6 EL	Speckwürfel
2 EL	Butter
1 Stk.	Birne
150 g	Blauschimmelkäse nach Wahl
1	Tasse Weintrauben

Für das Dressing

5 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamicoessig
1 EL	Dijon Senf
1 TL	Honig
1 EL	♦ Pfeffer-Kräuter klassisch
1 Prise	♦ Himalayasalz

