



Zutaten 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

1 Stk Radicchio 1 Stk. Frisee Salat 100 g Maroni, gegart und

Εi

geschält

Panko 60 g 6 EL Mehl

1 Stk.

Pflanzenöl 500 ml

6 EL Speckwürfel

2 EL Butter 1 Stk. Birne

Blauschimmelkäse nach 150 g

Tasse Weintrauben

Für das Dressing

5 EL Olivenöl 3 EL Balsamicoessig 1 EL Dijon Senf 1 TL Honiq

1 EL ✔ Pfeffer-Kräuter

klassisch

1 Prise ₱ Himalayasalz







Zubereitung

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

