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 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