

# Sesam-Käse-Taler mit Spinat, Feldsalat mit Weintrauben

## Für zwei Personen

### Für die Taler:

1 Ei	100 g Sesam	1 Harzer Roller
100 g Edamer	100 g Gouda	100 g Parmesan
5 EL Semmelbrösel	Butterschmalz	Pfeffer

### Für den Spinat:

400 g Babyspinat	1 Schalotte	Muskatnuss
Butter	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

200 g Feldsalat	100 g grüne Weintrauben	100 g rote Weintrauben
60 g Walnusskerne	1 TL körniger Senf	3 EL Himbeeressig
1 Schuss Walnussöl	1 Schuss Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer

### Für die Taler:

Alle Käsesorten mit der Reibe in einer Schüssel zerkleinern bzw. reiben.

Mit Pfeffer würzen. Käseraspel mit dem Ei und den Semmelbröseln zu einer festen Masse durchkneten.

Einen Taler formen und die Ober- und Unterseite in Sesam drücken, bis alles mit Sesam bedeckt ist. In der Pfanne in Butterschmalz braten.

### Für den Spinat:

Schalotte abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen. Spinat putzen, zur Schalotte geben und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

### Für den Salat:

Feldsalat gründlich waschen, trockentupfen und mundgerecht auseinanderzupfen. Weintrauben waschen, trockentupfen und halbieren.

Walnusskerne klein hacken.

Aus Senf, Essig, Ölen, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und vor dem Servieren über den Salat geben.

Die Käsetaler auf dem Spinatbett anrichten und den Salat separat dazu reichen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wilfried Benz am 14. Juli 2021