

Käse-Buletten mit Tomaten

Für 4 Portionen:

3 altbackene Brötchen	30 g Petersilie (kraus)	3 Zwiebeln
8 EL Rapsöl	300 ml Vollmilch	2 Romanasalat
400 g Kirschtomaten	150 g Bergkäse	1 Ei (M)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	0.5 TL Zucker	Rosmarin
3 EL Weißweinessig		

Brötchen sehr klein würfeln und in eine Schüssel geben.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Öl glasig dünsten. der Petersilie kurz mitdünsten. Milch zugießen und lauwarm erwärmen. Dann alles über die Brötchen gießen, kurz umrühren und 15 Minuten ziehen lassen.

Salat putzen, waschen und trocken schütteln, in grobe Stücke zupfen. Tomaten waschen und halbieren.

Pfeffer (schwarz, gemahlen) Muskatnuss 4 EL Rapsöl Käse in kleine Würfel schneiden und mit dem Ei unter die Brötchen mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse 8 kleine Buletten formen und in einer Pfanne mit 4 EL Öl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. hellbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer zweiten Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Tomaten darin kurz anbraten. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und mit Weißweinessig ablöschen. Dann vom Herd ziehen.

Salat mit den Buletten anrichten und die Tomaten darüber verteilen. Mit restlicher Petersilie bestreut servieren.

NN am 24. Januar 2024