

Knuspriger Käse-Taler mit rahmigem Gurken-Dill-Salat

Für 4 Personen

150 g Schafskäse (Feta)	150 g Hüttenkäse	150 g Bergkäse, gerieben
2 Lauchzwiebeln	2 EL gerieb. Mandeln	1 EL Semmelbrösel
1 Ei	50 g Panko-Brösel	2 EL Butter
1 Salatgurke	Salz, Pfeffer	3 EL Sauerrahm
3 EL weißer Balsamicoessig	1 TL Zucker	1 EL Dill, gehackt

Schafskäse zerkrümeln und mit Hüttenkäse und Bergkäse vermengen.

Lauchzwiebeln putzen, in feine Röllchen schneiden und zugeben.

Geriebene Mandeln, Semmelbrösel und verquirltes Ei zugeben und alles zu einem Teig vermengen. Diesen 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Panko-Brösel mit den Händen fein zerreiben. Aus dem Käseteig kleine Portionen abnehmen und zu Talern formen, diese in Panko wenden und in Butter beidseitig ausbacken.

Salatgurke schälen, längs halbieren und die Samen herauskratzen. Dann in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gurken salzen, 10 Minuten ziehen lassen und ausdrücken. Den Sauerrahm, den Balsamicoessig, den Zucker und den Dill untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die knusprigen Käse-Taler auf 4 Teller verteilen und mit dem rahmigen Gurken-Dill-Salat servieren.

Christian Henze am 16. November 2018