

Ziegenkäse-Taler auf Salat

Eine vegetarische Vorspeise mit Mango und Ziegenfrischkäse

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Mango
50 g Feldsalat
4 Cocktailtomaten
150 g Dr. Oetker Crème légère
100 ml Milch
3 EL fein gehackte, gemischte
Kräuter , z. B. Schnittlauch,
Basilikum, Kerbel
50 g gehackte Walnüsse
Salz
4 Taler Ziegenfrischkäse (je etwa
40 g)
Weizenmehl
Margarine

1 Zubereiten:

Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Spalten schneiden. Die Mangospalten auf einer Platte anrichten. Feldsalat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Salat und Tomaten ebenfalls auf der Platte anrichten.

2 Für das Dressing Crème légère und Milch mit den Kräutern und Nüssen verrühren, mit Salz abschmecken und auf der Salatplatte verteilen.

3 Die Käsescheiben von beiden Seiten in Mehl wenden. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Käsetaler vorsichtig von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Taler auf der Platte anrichten.