



## "Senne-Fladewürfel" mit Nüsslisalat

250 gr Senneflade in Würfeln von ca. 3 x 2 cm  
1 Ei + 1 Essl. Milch + 1 Spritzer Zitronensaft + etwas Salz  
3 Essl. Mehl  
4 Essl. Paniermehl  
200 gr Nüsslisalat, gewaschen, "Wurzeli" entfernt  
Oel zum Braten der Würfel

### Marinade 1

1 Essl. Oel  
3 Essl. Balsamico dunkel  
1 Prise Knoblauchsatz  
1 Prise Pfeffer

oder

### Marinade 2

2 Essl. Honig  
1 Teel. Senf  
1 Essl. Orangensaft  
1 Prise Pfeffer

### Salatsauce

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 2 Essl. Oel              | 1 Prise Knoblauchpulver |
| 1 Essl. Essig            | 1 Teel. Zucker          |
| 3 Essl. Balsamico dunkel | Salz, Pfeffer           |

Den Käse vor dem Schneiden im Tiefkühler leicht anfrieren lassen. - Die Zutaten zur gewünschten Marinade gut vermischen. Käsewürfel damit bestreichen und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. - Inzwischen das Ei mit den übrigen Zutaten verquirlen. - Die Senneflade-Würfel gut bemehlen, im Ei und anschließend sorgfältig im Paniermehl wenden. Panade muss kompakt sein, dass der Käse beim Backen nicht auslaufen kann. Panade gut andrücken. - Die Würfel in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Dem Bratöl etwas Essig beifügen, so nimmt der Käse resp. die Panade weniger Oel auf. - In der Zwischenzeit den "Nüsseler" gut mit der Salatsauce vermischen und auf Teller anrichten. Mit den Käsewürfeln dekorieren.

P.S.

Reicht man dazu ein gluschtiges Brot oder ein feines Semmeli, wird aus der Vorspeise eine kleine Mahlzeit.