Panierter Fleischkäse mit Tomaten-Käse-Knoblauch-Salat



Schön panierter und gebratener Fleischkäse
Einfach, schnell und lecker. Der Fleischkäse schmeckt einmal auf diese Weise – paniert und gebraten – sehr gut. Und der Tomatensalat mit viel Knoblauch, Hartkäse und Olivenöl ist eine leckere, gelungene Beilage.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Stücke Fleischkäse (à etwa 250 g)
- Öl

Für die Panade:

- einige EL Mehl
- 2 Eier

- einige EL Paniermehl

Für den Salat:

- 500 g Cherrydatteltomaten (1 Schale)
- 6 Knoblauchzehen
- eine Portion Old Amsterdam
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- viel Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit einem einfachen, leckeren Salat

Zubereitung:

Für den Salat:

Tomaten kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken, kleinschneiden und zu den Tomaten geben.

Käse in kleine Würfelchen schneiden und dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Reichlich Olivenöl darüber geben. Alles vermischen und etwas ziehen lassen.

Für den Fleischkäse:

Bauen Sie eine Panierstraße auf. Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit den aufgeschlagenen, verquirlten Eiern und ein Teller mit Paniermehl.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischkäsestücke nacheinander in das Mehl geben, dann durch die Eier ziehen und schließlich in Paniermehl wenden. Sofort in der Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten – je nach gewünschter Knusprigkeit der Panade.

Jeweils einen Fleischkäse auf einen Teller geben. Den Salat auf die beiden Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!