

# Informationsbüro Australische Macadamias



## Gebackener Ziegenfrischkäse auf sommerlichem Salat

### Zutaten für 4 Portionen:

- 150 g rote Linsen
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 5 EL Aceto bianco (weißer Balsamessig)
- 5 EL Macadamianussöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 kleiner Kopf Eichblattsalat
- 50 g Rucola

### außerdem:

- 100 g Australische Macadamianüsse
- 1 EL geriebene Brötchenbrösel
- 1 Ei
- 4 Ziegenfrischkäsetaler
- 30 g Butterschmalz

### Zubereitung:

Linsen in 300 ml leicht gesalzenem Wasser 4-5 Minuten garen. Anschließend kalt abschrecken.

Orange und Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen. Schale und Saft mit Essig, Macadamianussöl, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Linsen darin 30 Minuten marinieren.

Eichblattsalat und Rucola putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und abtropfen lassen.

75 g Australische Macadamias hacken und mit Brötchenbrösel, Salz und Pfeffer mischen. Restliche Macadamianüsse halbieren und zur Seite stellen. Ei verrühren. Ziegenfrischkäsetaler zuerst in Ei und anschließend in der Macadamiamischung wenden. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Macadamia-Ziegentaler darin rundherum goldbraun braten.

Inzwischen den Salat vorsichtig mit den Linsen mischen und auf Tellern anrichten. Macadamiataler darauf setzen. Mit Macadamiahälften bestreuen und gleich servieren.

