



Gebackene Würfel von Hirtenkäse auf würzigem Bohnensalat

Zutaten für 4 Personen:

400 g Hirtenkäse
2 EL Mehl
3 Eier
80 g Semmelbrösel
60 g gehackte Pinienkerne
4 EL Olivenöl
400 g junge Bohnen
je 1 Paprikaschote rot und gelb
250 g Kartoffeln (geschält)
1 EL Olivenöl
12 schwarze Oliven

Marinade:

4 EL Aiwar (asiatische Würzpaste)
3 cl Rotweinessig
1 EL Ahornsirup
1 EL Olivenöl
6 cl Gemüsebrühe
Thymianzweige
Bohnenkraut
Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen, abkühlen lassen und in Spalten schneiden. Von den Bohnen beide Enden etwas abschneiden, in leichtem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut bissfest blanchieren, kalt ablaufen und abtropfen lassen. Hirtenkäse in Würfel schneiden und die Pinienkerne mit den Semmelbröseln vermengen. Danach die Eier verquirlen und im Anschluss die Paprika entkernen, säubern sowie in Streifen schneiden.

Im nächsten Schritt die Hirtenkäsewürfel mehlieren, durch das Ei ziehen und in den Pinienkernbrösel wenden. Dann in heißem Olivenöl goldgelb ausbraten. Währenddessen die Kartoffelspalten in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb braten. Zusammen mit den Bohnen, Paprikastreifen und schwarzen Oliven gut vermengen. Etwas Bohnenkraut und Thymian dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Marinade Aiwar glatt rühren, Rotweinessig, Gemüsebrühe, Ahornsirup, Olivenöl mit Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel gut verrühren und über den Salat geben, einziehen lassen, in tiefem Teller anrichten, Hirtenkäsewürfel darauf verteilen und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten