

Hirtenkäse in der Nusskruste mit bunten Tomaten

Zutaten: für 4 Personen

1 großes Ei (alternativ: 2 kleine Eier)
 1 EL Wasser
 4 Stücke Hirtenkäse à ca. 150 g
 60 g gemahlene Pistazien
 60 g gemahlene Erdnüsse (ungesalzen, geröstet)
 60 g BUTARIS
 1 Beet Gartenkresse

Für die Salatsauce:

4 Lauchzwiebeln
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 etwas Zucker
 4 – 6 EL Aceto Balsamico – je nach Geschmack
 2 EL Wasser
 3 EL Olivenöl (extra vergine)



Für den Salat:

1 kg gemischte Tomaten der Saison
 (z.B. Kirschtomaten, gelb und rot,
 Fleischtomaten, Ochsenherztomaten,
 schwarze Kumato-Tomaten oder Vierländer Platte)
 1 EL BUTARIS
 1 EL Honig

Küchenpapier

Zubereitung:

1. Ei mit dem Wasser verquirlen. Hirtenkäse trockentupfen, erst in Ei und dann in der Mischung aus gemahlenden Pistazien und Erdnüssen wenden. Beiseite stellen.
2. Für die Salatsauce Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Salz, Pfeffer und etwas Zucker sowie den Aceto Balsamico und das Wasser darüber geben und gut abschmecken. Das Olivenöl unterrühren.
3. Für den Salat die Tomaten waschen. Die kleinen Tomaten ganz lassen, größere Tomaten in Scheiben schneiden. Alle Tomaten – bis auf die kleinen – auf Tellern verteilen und mit der Salatsauce beträufeln.
4. In einer Pfanne 60 g BUTARIS erhitzen und die panierten Hirtenkäsestücke darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze kurz braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Belieben halbieren.



5. Die Pfanne auswischen, 1 EL BUTARIS darin erhitzen und die kleinen Tomaten anbraten, mit 1 EL Honig beträufeln und unter Schwenken der Pfanne kurz glasieren.
6. Die glasierten, warmen Tomaten auf den Tomatenscheiben verteilen, in die Mitte den Hirtenkäse setzen und alles mit Gartenkresse und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Tipp: Zusätzlich kann man etwas Römersalat und Basilikumblätter mit den Tomatenscheiben auf den Tellern verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Nährwerte: pro Portion

Fett	47 g
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	17 g
Brennwert	578 kcal / 2.420 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der originalen Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS