

ZIEGENKÄSE IM KNUSPERMANTEL



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Maurice Maggi

**Zubereitungsdauer ca. 20 min. /
Für 3-4 Personen als Vor- oder Hauptspeise**

Zutaten:

1 Zwiebel, fein geschnitten
Butter oder Öl zum Andünsten
300 g Mangold
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Ziegenkäse (à 40–100 g)
etwas Reismehl
1–2 Eier, verquirlt
3–4 EL Rapskerne
3–4 EL zermahlene
Cornflakes

ZUBEREITUNG:

Die fein geschnittene Zwiebel in etwas Butter oder Öl andünsten. Den Mangold dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ziegenkäsescheiben erst im Reismehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt in der Mischung aus Rapskernen und zermahlene Cornflakes wenden. In Butter oder Öl je nach Dicke der Käsescheiben 2–4 Minuten von jeder Seite anbraten.

Varianten:

Wer Ziegenkäse nicht mag, nimmt Tomme oder einen anderen Weißschimmelkäse.

Lauch, Spinat, Brennessel, Wirsing, Federkohl (Grünkohl) oder Cima di Rapa (Stängelkohl) passen als Gemüse ebenfalls dazu. Etwas Walnussöl, vor dem Servieren über den Käse geträufelt, verfeinert das Gericht..

Rezept: Maurice Maggi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Einfache Vielfalt , Seite 121

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !