

**NORMA®**

# Hüttenkäsetaler

mit Salat



HAUPTSPESIE



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 ERNTEKRUNE Frühlingszwiebeln
- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 500 g CREMISÉE Körniger Frischkäse
- 100 g LANDFEIN Schmand
- 100 g GUT BARTENHOF Schinkenwürfel
- 80 g LECKERROM Gouda (gerieben)
- 3 EL KÜCHENSTOLZ Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Kümmel
- 
- 2 ERNTEKRUNE Mini-Romana-Salatherzen
- ½ ERNTEKRUNE Gurke
- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL Essig

## ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Danach den körnigen Frischkäse mit Ei, Gewürzen, Stärke und geriebenem Käse verrühren.
3. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Masse in 8 kreisrunde Portionen darauf verteilen und für 8–10 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und den Salat putzen – zusammen mit der Gurke in Scheiben oder mundgerechte Würfel schneiden.
5. Sobald die Taler leicht goldgelb gebacken sind, herausnehmen, um sie mit Schmand zu bestreichen und

- mit Schinkenwürfeln und Frühlingszwiebelringen zu bestreuen.
6. Im Anschluss für weitere 10 Minuten goldbraun backen.
7. In der Zwischenzeit den Schnittlauch fein hacken und zusammen mit Essig und Öl zum Salat geben.

