



Gouda Sticks an Rucola Salat mit Tomaten Dip

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

300 g Heinrichsthaler Gouda
100 g Semmelbrösel
4 EL Mehr
1 Ei
1 EL Basilikum
Salz und Pfeffer
Fett oder Öl zum Frittieren

Rucola-Salat:

125 g Rucola
9 EL Olivenöl
6 EL Essig
3 EL Senf
3 EL Honig
Pinienkerne

Tomaten-Dip:

600 g Kirschtomaten
50 ml Tomatensaft
eine Handvoll Thymian,
Rosmarin, Estragon
2 EL Tomatenmark
2 EL Tomatensauce
1 EL Zucker

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 45 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

ZUBEREITUNG

Zuerst den Rucola-Salat vorbereiten, damit er anschließend noch etwas ziehen kann. Dafür den Rucola waschen und mit einer Salatschleuder trocknen. Olivenöl, Essig, Senf und Honig in ein gut verschließbares Gefäß geben und kräftig schütteln. Pinienkerne rösten und auf den Salat geben.

Zubereitung Gouda-Sticks:

Die Heinrichsthaler Gouda Portion in ca. 5-6 cm lange, 2 cm breite Streifen schneiden. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum fein hacken und mit den Semmelbröseln vermischen.

Anschließend die Käsestreifen anfeuchten und anschließend erst in Mehl, dann im Ei und zuletzt im Semmelbrösel wenden. Prüfen, ob alle Stellen des Käses gut bedeckt sind, sonst läuft später der Käse raus. Wenn nicht, empfiehlt es sich, den Vorgang ein zweites Mal zu wiederholen. Dafür die Panade gut andrücken und erneut anfeuchten und panieren. Die Panade ein paar Minuten antrocknen lassen.

In der Zwischenzeit reichliche Öl oder Frittierfett in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die panierten Gouda-Streifen sollten schwimmend ausgebacken werden. Nach ca. 2-3 min. frittieren, aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.

Für den Dip Tomaten kurz überbrühen, abschrecken, häuten und halbieren. Das Fruchtfleisch klein schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin dünsten, Tomatenmark und Zucker hinzufügen. Tomaten, Essig und Tomatensaft hinzugeben und 10 min. köcheln lassen. Thymian, Rosmarin und Estragon fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse entweder durch ein Sieb streichen oder mit dem Pürierstab durchmischen. Anschließend den Salat zusammen mit den Gouda-Sticks und dem Tomaten-Dip servieren.

*guten
appetit!*