

# Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

## Salat mit gebratenem Schafskäse, Thymian und Dost

### **Zutaten:**

- 1 Kopfsalat
- 2 Tomaten
- 1 Hand voll Sommerblüten (z.B. von Kapuzinerkresse, Gänseblümchen, Rosen, Ringelblumen, Glockenblumen)
- 3 Esslöffel Wildkräuteröl
- 3 Esslöffel Rosenblüten-Essig
- etwas Wildkräutersalz
- bunten Pfeffer
- 400 g Schafskäse (Feta)
- 1 kleine Handvoll Thymian
- 1 kleine Handvoll Dost (wilder Oregano)
- 2 - 3 Esslöffel Semmelbrösel
- 1 - 2 Eier
- 3 Esslöffel Bratöl

### **Zubereitung:**

Den Salat und Sommerblüten waschen und vorsichtig trocken schleudern.

Die Kopfsalatblätter in mundgerechte Stücke zupfen, Tomaten klein schneiden und zum Salat geben.

Aus Zitronensaft, Rosenblüten-Essig und Wildkräuteröl eine Marinade rühren und mit Wildkräutersalz und buntem Pfeffer abschmecken.

Dressing zum Salat geben, alles vorsichtig vermischen und mit den Blüten verzieren.

Den Fetakäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Thymian und Dost klein hacken und die Hälfte davon in einer Schüssel mit den Semmelbröseln vermischen.

Das Ei in einer anderen Schüssel verquirlen.

Den Schafskäse erst im Ei und dann in der Semmelbrösel-Kräuter-Mischung wenden. Das Öl erhitzen und den Feta von beiden Seiten goldbraun braten.

Salat und gebratenen Schafskäse auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Thymian und Dost bestreuen.

**Guten Appetit!**