

Mediterraner Nudelsalat mit gebackenen Ziegencamembert

Rezept für 4 Personen

*250g „so schmeckt Bayern“ Nudeln
100g schwarze oder grüne Oliven
100g getrocknete Tomaten
2 EL Basilikum gehackt
200g „so schmeckt Bayern“ Naturjoghurt
½ Knoblauchzehe fein gehackt
1 Stück „so schmeckt Bayern“ Ziegencamembert
Saft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker
Mehl, Semmelbrösel, Ei zum panieren*

Zubereitung:

- die Nudeln al dente kochen und unter kaltem Wasser abbrausen
- die halbierten Oliven, die in Streifen geschnittenen getrockneten Tomaten und das gehackte Basilikum dazugeben
- mit Naturjoghurt, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken
- Ziegencamembert vierteln und in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und langsam in Butterschmalz goldgelb ausbacken

Anrichten:

- Nudelsalat in die Mitte des Tellers geben und die Ziegencamembertecken anlegen
- mit Basilikum und Kirschtomaten ausgarnieren

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!