

# Panierter Brie auf Feldsalat mit Birne und Preiselbeer-Dressing

Für 4 Personen, Zubereitungszeit ca. 25 Min

## Zutaten:

200g Feldsalat, 1 reife Birne, 1 Schalotte, 100g Cornflakes,  
50g Semmelbrösel, 2 TL getrockneter Thymian, 2 Eier,  
40g Mehl, 200-250g Brie, 200ml Öl, 80g Preiselbeeren (Glas),  
3 EL weißer Balsamico-Essig, 1TL Honig, 4 EL Pinienkerne, Salz, Pfeffer

## Dressing:

Die Preiselbeeren mit Essig und Honig verrühren, 5 EL Öl hinzufügen und gut vermischen. Die Schalotte schälen, fein Würfeln und hinzufügen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Salat:

Beim Feldsalat de Wurzelansatz abschneiden, in einer Schüssel mit Wasser gut waschen und trockenschleudern. Die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen und in schmale Spalten schneiden.

## Panierter Brie:

Für die Panade die Cornflakes fein zerbröseln (z.B. in einem Handmörser). Mit den Semmelbröseln und dem Thymian in einem tiefen Teller vermischen, in einem zweiten tiefen Teller ie Eier mit der Gabl verquirlen und in einen dritten Teller das Mehl füllen.

Der Brie nun in vier Scheiben schneiden. Die Scheiben zuerst in Mehl wenden, dann in Ei danach in das Cornflakes-Semmelbrösel-Thymian-Gemisch, nocheinmal in Ei und dann nocheinmal im Gemisch welen. 100ml Öl in einer Pfanne erhitzen, den Brie darin rundherum old anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Feldsalat auf Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Birnenspalten und Brie auf dem Salat verteilen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und darüberstreuen.

(Autor\*in unbekannt)

