



# Feldsalat mit Mozzarellabällchen in Pumpernickel

Den Feldsalat gründlich waschen. Und das Orangen-Senf Dressing zubereiten.

Die Pumpernickel Scheiben zerkleinern, z. B. in einem Mixer und anschließend ohne Fett in einer Pfanne etwas rösten.

Während das Brot abkühlt, die restliche Panade vorbereiten. Dazu die Eier aufschlagen und das Mehl in einen tiefen Teller o. Ä. geben.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Mozzarella Bällchen abgießen und anschließend 2x panieren. Zuerst in Mehl, im Anschluss ins Ei und in die Pumpernickel Krümel. Diesen Schritt wiederholen.

Die Bällchen für 5-10 Minuten in den Ofen und im Auge behalten. (Laufen leider relativ schnell aus)

Die Frucht in Spalten schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die z. B. Kaki kurz darin schwenken. Einen Teelöffel Honig darüber geben.

Den Salat mit dem Dressing vermengen und es kann angerichtet werden.

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!

## Du brauchst (für 4 Portionen)

250-300g Feldsalat  
250g Mozzarella Bällchen  
2 ½ Scheiben Pumpernickel Brot  
2 Eier  
3-5 EL Mehl  
Stück Butter  
1 TL Honig  
Frucht deiner Wahl,  
z. B. ½ Kaki oder 2 Pflaumen  
Orangen-Senf Dressing  
(siehe 3 Basic Dressings)