

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



Salat mit gebackenen Käsesticks und Zucchinischnitzel

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 Minuten

MENGE: 4 Portionen

Zutaten

Für die Zucchinischnitzel {glutenfrei}

4 mittelgroße Zucchini

100 g Mehl

1 TL Salz

1 TL Pfeffer aus der Mühle {außer man verwendet Naturals Salz & Pfeffer}

4 Eier

2 Pkg. Lorenz Snackworld Naturals Meersalz & Pfeffer oder Rosmarin {entspricht 220 g}

Etwas Olivenöl

Für die Käsesticks:

400 g SalzburgMilch Premium Käse

Je nach Geschmack oder gemischt {z.B.: Premium Gouda, Original Almkönig oder Almkönig geräuchert}

150 g Mehl

4 Eier

200 g Vollkorn Semmelbrösel

Etwas Öl

Für den Sauerrahmdip:

1 Pkg. SalzburgMilch Premium Sauerrahm

1 TL Zitronenzesten

2 TL Zitronensaft

Salz & Pfeffer

1 kleiner Bund frische Kräuter

ZUBEREITUNG

Den Käse in fingerdicke Streifen schneiden. Diese im Mehl wenden. Die Eier verquirlen und den Käse ebenfalls darin wenden. Anschließend die Streifen mit Semmelbröseln panieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Airfryer sehr heiß oder alternativ im vorgeheizten Backofen bei 200°C für rund 20 Minuten backen.

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mehl mit Salz und Pfeffer würzen und die Zucchinischeiben darin wenden. Die Eier verquirlen und die Zucchinischeiben ebenfalls darin wenden. Anschließend die Scheiben mit zerbröselten Chips panieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Airfryer oder alternativ im vorgeheizten Backofen bei 200°C für rund 20 Minuten backen.

Währenddessen den Dip zubereiten. Dafür die Kräuter fein hacken und alle Zutaten miteinander glattrühren.

Die gebackenen Käsesticks und Zucchinischeiben auf einem bunten Sommersalat mit Kräuterdip servieren.

