

Feta-Pralinen mit gebratenem Spargel und Salat



Zutaten für 4 Personen

- 400 g Feta g.U.
- 250 g Pflücksalat
- ½ Bund weißer Spargel
- ½ Bund grüner Spargel
- ¼ Cantaloupe Melone
- 1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
- 20 g Almbutter
- 1 Ei
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL weißer Balsamico-Essig
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Kresse zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.
2. Die Melone in kleine und den Feta in große Würfel schneiden.
3. Blätterteig ausrollen und in Streifen schneiden, die nur etwas breiter sind als die Feta-Würfel.
4. Diese anschließend in die Blätterteigstreifen einwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und die Feta-Pralinen damit einstreichen.
6. Nach Belieben etwas groben Pfeffer darüber streuen und bei 200 °C Ober-/ Unterhitze für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
7. Währenddessen den Spargel schälen und in einer Pfanne mit der Almbutter für ca. 6 - 8 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.
9. Für das Dressing Öl, Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren.
10. Salat, Melone und die Spargelstücke auf einem Teller anrichten. Dressing darüber geben und die fertigen Feta-Pralinen dazulegen.
11. Mit Kresse garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!