

## geröstete Radieschen mit panierten Käsewürfel

---



Zutaten für 4 Personen:

### *geröstete Radieschen:*

- 1-2 Bund Radieschen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Daumnagel großes Stück Ingwer
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### *panierte Käsewürfel:*

- 250 g Emmentaler
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- Semmelbrösel
- Weizenmehl
- Salz und Pfeffer

Die Radieschen werden gereinigt und von den Blättern befreit. Je nach Größe werden sie halbiert oder geviertelt. Die Knoblauchzehen und das Ingwerstück werden ganz fein gehackt.

Man gibt das Olivenöl in eine Schüssel und fügt den Knoblauch und den Ingwer hinzu. Die Mischung durchrühren. Die Radieschen hinzufügen mit den Gewürzen abstimmen und gut durchmischen.

Man lässt die Radieschen etwas durchziehen. In der Zwischenzeit kann man die panierten Käsewürfel vorbereiten.

Den Käse in Würfel schneiden. Das Ei wird mit der Milch in einem tiefen Teller verquirlt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Je ein weiteres Teller mit Mehl und Semmelbrösel vorbereiten. Die Käsewürfel werden zuerst in Mehl gewälzt, danach in der Ei-Milchmischung und zuletzt mit den Bröseln ummantelt.

Nun kommen die marinierten Radieschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und werden bei 200°C etwa 15-20 Minuten leicht braun gebacken.

Währenddessen wird in einer Pfanne etwa 2 cm hoch Raps- oder Sonnenblumenöl erhitzt und die Käsewürfel darin von allen Seiten goldbraun angebraten. Nach dem Braten kurz auf einem Stück Küchenrolle ausbreiten, und bis zum Servieren warmstellen.

