



Cestini di parmigiano - Parmesankörbchen mit Salat

Es ist ein bisschen eine Spielerei, ein Körbchen aus Parmesan zu backen und den Salat darin anzurichten. Es sieht aber "gluschtig" aus und ergänzt den Salat mit einer würzigen und knusprigen Schale. Das funktioniert auch ohne Paniermehl, mit wird das Körbchen einfach etwas robuster.

Der ausgebackene Parmesan-Kuchen schmeckt zerbröckelt auch sehr gut als Suppeneinlage.

Zutaten

50g Parmesan
1El Paniermehl

Salat:

100g Spitzkohl
1 kleines Rüebli
50g Reis vorgekocht
2El Olivenöl
1El weisser Balsamico
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Parmesan sehr fein reiben und mit Paniermehl vermischen. Eine beschichtete Bratpfanne (Crêpe-Pfanne) nicht stark aufheizen. Mischung hineingeben und die Pfanne rütteln, damit sich die Parmesan-Mischung verteilt. Sobald sich der Fladen bräunt, mit einer flachen Kelle vorsichtig vom Pfannenboden lösen und wenden. Nochmals etwas bräunen lassen.

Ich habe die Pfanne vorab leicht eingebuttert, vermutlich ist es besser, die

Parmesan-Mischung in die ganz trockene Pfanne zu geben.

Eine kleine Schale umgekehrt auf den Tisch stellen, den Fladen ganz heiss darauf legen und die Ränder nach unten, an die Schale biegen. Auskühlen lassen.

Nach belieben mit Salat befüllen.





