

## PARMESANKÖRBCHEN

Vorspeise für 6 Personen

### Körbchen

- 150 g **Parmesan** in eine Schüssel reiben  
1 Esslöffel **feiner Maisgriess**  
1 Esslöffel **Mehl** darunter mischen

**Backen:** eine beschichtete Bratpfanne von ca. 20 cm Ø ohne Fett warm werden lassen. 6 Esslöffel Käse gleichmässig auf den Pfannenboden streuen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. backen, bis der Käse an der Oberfläche geschmolzen und an dünnen Stellen goldgelb ist. Sorgfältig herausnehmen, sofort mit der ungebackenen Seite nach oben in eine Schüssel (ca. 8 cm Ø) legen und sehr sorgfältig hineindrücken, nur kurz abkühlen, Körbchen bis zum Servieren auf ein Gitter stellen. Mit den restlichen 5 Portionen gleich verfahren.

### Sauce

- 3 Esslöffel **Aceto balsamico bianco**  
4 Esslöffel **Sonnenblumenöl**  
1 Esslöffel **Kürbiskernöl** alles verrühren  
nach Bedarf **Salz, Pfeffer aus der Mühle** würzen

### Salat

- 300 g **Blattsalat**, z. B. Eichblattsalat, Frisée, roter und grüner Lollo, Nüsslisalat, Rucola in mundgerechte Stücke teilen  
250 g **Cherry-Tomaten**, halbiert mit dem Salat in die Körbchen verteilen, Sauce darüber träufeln, sofort servieren

### Tipps

- Gekaufter geriebener Parmesan ca. 30 Min. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.
- Parmesanspäne über den Salat verteilen.
- Die Körbchen lassen sich 1 Tag im Voraus backen. Bei Raumtemperatur aufbewahren.

**Variante:** Parmesan durch Sbrinz ersetzen.

