

## Heumilch-Brie in Walnuss-Kruste auf Blattsalat

### Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Heumilch-Brie
- 250 g Schönegger Topfen
- Butterschmalz zum Herausbacken
- Semmelbrösel
- 2 Handvoll gehackte Walnüsse
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- Mehl
- 2 Eier
- Gemischte Blattsalate und essbare Blüten
- 1 Apfel
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Weißer Balsamicoessig
- 1TL Honig - Salz



### Zubereitung:

1. Heumilch-Brie tortenförmig in jeweils 8 gleich große Stücke schneiden.
2. Gehackte Petersilie und gehackte Walnüsse mit Semmelbröseln vermischen. Brie Stücke nacheinander in Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel-Mischung panieren.
3. Butterschmalz in einem hohen Topf zerlassen und Heumilch-Briestücke darin herausbacken.
4. Für das Dressing Olivenöl und Balsamicoessig im Verhältnis 2:1 verrühren und mit Honig und Salz abschmecken. Blattsalat und essbare Blüten waschen, Dressing darüber geben und auf den Tellern verteilen.
5. Für den Honig-Topfen-Dip 250 g Schönegger Topfen mit 1 EL Honig cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Apfel in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und auf den Salat streuen. In die Mitte der Teller die knusprig-gebratenen Brie-Stücke setzen.

**Guten Appetit!**