

# Panierter Manouri PDO mit Gurkensalat und karamellisierter Haselnüsse



## Informations

Personen : 4  
Zubereitung : 15  
Backzeit : 10

## Zutaten

- 400 g Manouri PDO
- 3 Gurken
- 150 g ganze Haselnüsse
- 100 g Rohrzucker
- 50 g Koriandersamen
- 50 g Kurkuma
- 50 g Sesam
- 2 Eier
- Etwas Mehl
- 150 g Joghurt
- Rote Zwiebeln
- Salz

## Zubereitungsschritte



1. Gurken abwaschen und in lange und dünne Streifen schneiden, auslegen auf Folie oder Backpapier und leicht von beiden Seiten salzen, damit die Gurken elastisch werden.
2. Den Rohrzucker in einem Töpfchen erhitzen, bis es zu Karamell wird. Dann werden die Haselnüsse mit dazu gegeben und anschließend auf einem Backpapier abgekühlt.
3. Den Manouri in gleichgroße Scheiben schneiden, anschließend wird er paniert.
4. Alles zusammen anrichten, mit dem Joghurt, Essig, Öl und Zitrone ein schönes Dressing zubereiten, würzen und über das Gericht geben.
5. Auf einem Teller eine Schicht Joghurt anrichten, dann die mit Gurkenstreifen umwickelten panierten Manouri-Scheiben darauf legen. Geben Sie die karamellisierten Haselnüsse und die Zwiebelscheiben dazu.

? **Tipp:** Manouri in kleinen Würfeln paniert, eignet sich hervorragend zum Snacken.