

## Käse – Semmel – Laibchen mit Schnittlauchjoghurt

### Zutaten

200 g	Weißbrot (ohne Rinde)	Weiteres:
150 g	Brie	Salz
1/8 l	Sauerrahm	Pfeffer
1/8 l	Joghurt (3% Fettgehalt)	Kümmel
2 Stk.	Eidotter	Öl oder Butterschmalz

#### Für den Salat:

3 Hände	Mixsalat
4 EL	Balsamicoessig
8 EL	Olivenöl
	Süßer Senf
	Pfeffer

#### Für das Schnittlauchjoghurt:

1/8 l	Sauerrahm
1 Bund	Schnittlauch
1/8 l	Schafmilchjoghurt
	Salz

### Arbeitsbeschreibung

1. Weißbrot und Käse in Würfel schneiden (das Brot in Würfel von ca. 1 cm Kantenlänge, den Käse deutlich kleiner).
2. Rahm, Joghurt, Dotter, Salz, Pfeffer und eine kleine Prise geriebenen Kümmel verquirlen. Mit Brot und Käse vermischen. Masse zusammendrücken und ca. 10 Minuten ziehen lassen (das Brot sollte leicht durchfeuchtet sein; sollte die Masse zu trocken wirken, ein wenig Milch einarbeiten).
3. Masse zu kleinen Laibchen formen. In einer beschichteten Pfanne einen Schuss Öl oder einen Löffel Butterschmalz erhitzen. Laibchen einlegen, auf beiden Seiten leicht farbgebend anbraten. Ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 220 C° noch weitere 2 – 4 Minuten braten (dabei einmal wenden).
4. Für das Schnittlauchjoghurt Schnittlauch fein schneiden, alle Zutaten verrühren und mit Salz abschmecken.
5. Für den Salat Kräuter und Blattsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen oder trockenschleudern. Kräuter und Salat vermischen und salzen. Aus Essig, Öl, einem Spritzer Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Kräutersalat in dieser Marinade wenden.
6. Salat gefällig auf die Teller setzen. Je 2 Löffel Schnittlauchjoghurt dazugeben. Laibchen daraufsetzen.

### Hinweis

Statt Weißschimmelkäse kann man für diese Laibchen auch Emmentaler oder kräftige Bergkäse verwenden, wobei man diese harten Käse aber nicht in Würfel schneidet, sondern grob reibt. Zur Geschmacksbelegung kann man auch Kräuter wie Petersilie, Liebstöckel, Schnittlauch oder frischen Majoran unter die Semmelmasse heben. Diese Laibchen eignen sich auch vorzüglich als Einlage in eine kräftige Rindsuppe.