

SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Schafskäse
- dünne Speckscheiben
- etwas Öl
- grüner Salat
- Balsamicoessig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- Dekorationsvorschlag:
- Cocktailtomaten
- etwas Petersilie

Zubereitung:

Grünen Salat auf Tellern anrichten. Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und über die Salatblätter gießen. Schafskäse in 16 kleine Stücke schneiden, jedes Käsestück mit 1-2 Speckscheiben umwickeln und in der Pfanne in heißem Öl rasch braten. Käse-Speckwürfel auf dem Salat anrichten, mit Petersilie und Tomaten garniert servieren.