

Gebackener Ziegenkäsetaler auf Salat

tolle Vorspeise (mit oder ohne Speck)

Für jeweils 1. Person:

100g gemischter Salat je nach Saison (Auf dem Bild ! Rucola, Feldsalat)

80g Ziegenkäse-Rolle in 1,5 cm Scheiben **gibt's bei uns,**

1,5EL besten dunklen Balsamicoessig, **gibt's bei uns,** 1,5 EB. bestes Olivenöl, **gibt's bei uns**

4 Cocktailtomaten

Salz und Pfeffer aus der Mühle

3 Scheiben Frühstücksspeck in dünne Scheiben ! Geht auch ohne: Siehe unten!

1 EB. Olivenöl zum Anbraten!

Schritt 1

Salat waschen und trockenschleudern. Tomaten halbieren!

Für das Dressing Olivenöl mit Balsamico mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken!

Schritt 2

Die Speckstreifen um den Käse wickeln, und eine beschichtete Pfanne erhitzen.

Den Salat auf einem Teller verteilen

Schritt 3

Das Olivenöl in die Pfanne rein, und relativ stark erhitzen.

Nun die Käsetaler auf jeder Seite ca. 90 Sekunden anbraten!

Sollte kein Speck verwendet werden nur 30-40 Sekunden je Seite! Es sollte ein Knusperkruste entstehen!

Sobald der Käse anfängt zu verlaufen, sofort die Taler umdrehen

Schritt 4

Das Dressing über den Salat verteilen und die Käsetaler draufsetzen!

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc von Les Jamelles aus Frankreich!! Oder meinen Riesling aus der Pfalz.

