

Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalaten



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	Etwas / nach Bedarf
Feta-Käse / Schafskäse	2 Pkg.
Frühstücksspeck / Bacon	12 Scheibe(n)
Blattsalat	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Salate waschen und in mundgerechte Stücke reißen. Gut abtropfen lassen.

Salat in einer Schüssel mit Balsamico, Olivenöl und Salz marinieren, gut abmischen und auf Tellern verteilen.

Feta in 12 gleich große Stücke schneiden, diese Stücke mit Speck umwickeln, ev. mit Zahnstocher fixieren.

In einer beschichteten Pfanne beidseitig anbraten, sodass der Speck schön knusprig wird, der Feta aber noch nicht schmilzt.

Die fertigen Fetastücke auf den Blattsalat setzen und noch warm servieren.

Tip: Der Salat kann zusätzlich noch mit Tomaten-, Gurken-, oder Paprikastücken aufgewertet werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1290-Schafskaese-im-Speckmantel-auf-Blattsalaten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at