

Schafskäse im Speckmantel auf Vogerlsalat

Dauer: Schnell Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

CA. 200 G	schnittfester Schafskäse
CA. 100 G	Bauchspeck (als dünne Scheiben)
100 G	Vogerlsalat
30 G	Haselnüsse
	Salz
1 TL	Honig
1 TL	scharfer Senf
3 EL	Weißweinessig
3 EL	Oliveöl

Zubereitung

1. Den schnittfesten Schafskäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben wiederum in beliebig große Stücke schneiden und in mit den Bauchspeckstreifen umwickeln.
3. Den Vogerlsalat waschen, die Haselnüsse grob hacken.
4. Für die Marinade Honig, Senf, Öl und Essig vermischen und mit Salz abschmecken.
5. Den Salat kurz vor dem Servieren marinieren.