



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

20 dag	Schafskäse
8 Scheiben	Bauchspeck
1 TL	Dirndlmarmelade
3 EL	Balsamico
1 TL	Kräutersalz
3 EL	Maiskeimöl
	frische Kräuter

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Gartenfrische Salate*

Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Dirndl Balsamico

Zubereitung

- Schafkäse in daumendicke Stücke schneiden, mit Speck umwickeln und in einer beschichteten Pfanne kurz rundherum anbraten.
- Den Blattsalat putzen und waschen.
- Für die Dirndl Balsamico Marinade die Dirndlmarmelade mit dem Balsamico, dem Kräutersalz und dem Maiskeimöl gut verrühren.
- Den Blattsalat damit marinieren und mit den Schafkäseröllchen auf Tellern anrichten.
- Mit frischen Kräutern der Saison bestreut servieren.