



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

20 dag	Schafkäse
8 Scheiben	Bauchspeck
1 TL	Dirndl marmelade
3 EL	Balsamico
1 TL	Kräutersalz
3 EL	Maiskeimöl
	frische Kräuter

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Gartenfrische Salate*



Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Dirndl Balsamico



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

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 Dirndl marmelade 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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

