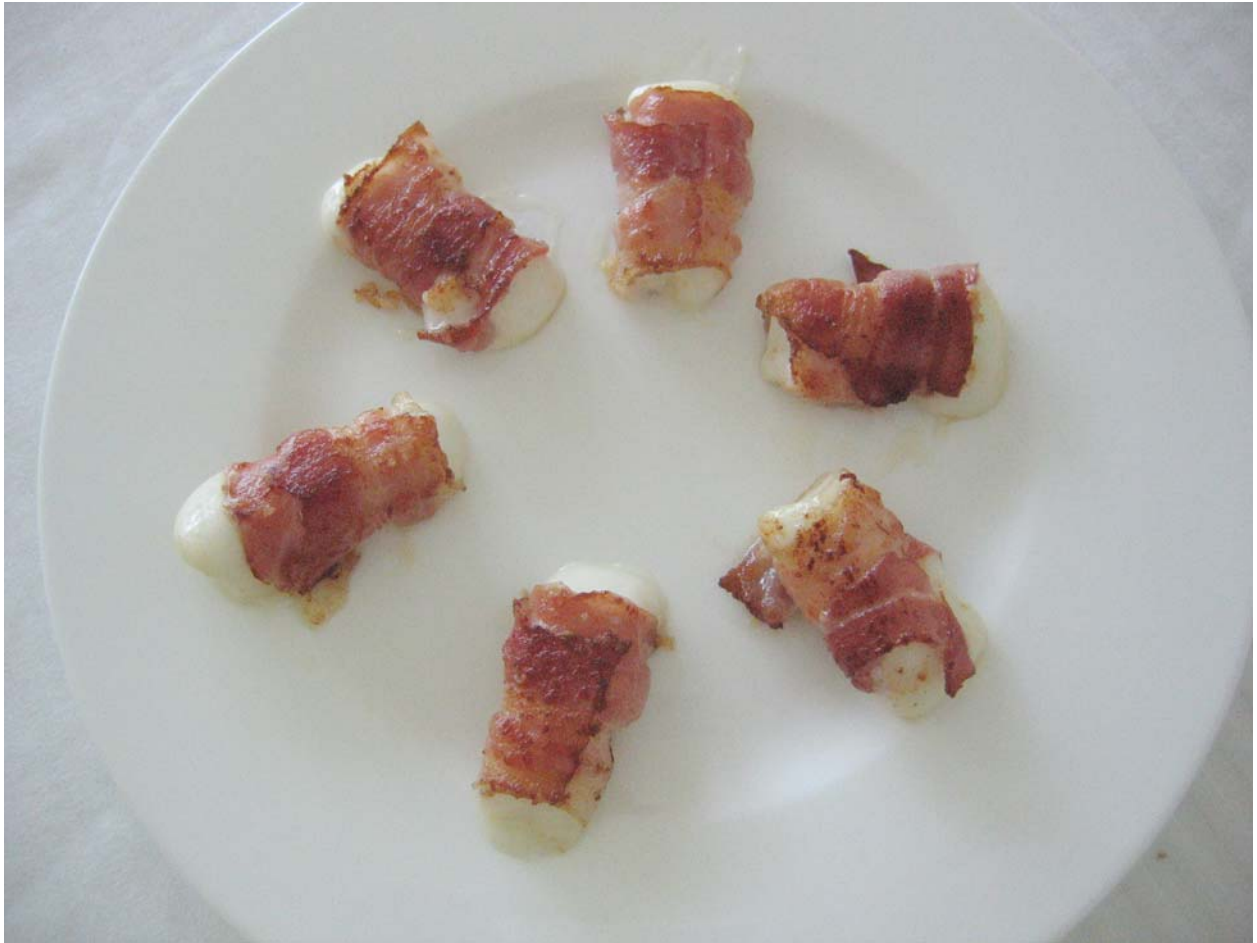


Ziegenkäse im Speckmantel



Zutaten für sechs Stück:

3 Scheiben Frühstücksspeck
90 g milder Ziegenschnittkäse
am Stück
1/2 EL Olivenöl

1. Ziegenkäse in zwei Balken mit ca. 12-15 mm Kantenlänge schneiden. Die Balken in der Breite der Speckscheiben längs teilen. Jedes Stück dann in eine halbierte Speckscheibe wickeln.

2. In einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf allen Seiten braten, bis der Speck kross ist und der Käse zu zerlaufen beginnt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Amuse-Gueule, Häppchen, Schinken, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023