

# Ziegenkäse im Speckmantel gegrillt auf Feldsalat [Caprino alla griglia]



## Zutaten für 3 Personen:

100 g Feldsalat  
3 schräg geschnittene Scheiben Ziegenkäse (von einer Rolle)  
3 Scheiben Bacon  
1/2 EL Olivenöl  
Salatsauce:  
4 EL Balsamico  
2 Msp Salz  
1 EL Honig  
1 TL Zitronensaft  
4 EL neutrales Öl  
2 EL Olivenöl

1. Feldsalat sorgfältig verlesen, waschen und in der Salatschleuder trocknen.
2. Ziegenkäse schräg in ca. 15 mm dicke Scheiben schneiden. Mit je einer Scheibe Bacon umwickeln.
3. Salatsauce rühren.
4. Grillpfanne auf hoher Hitze vorheizen und die umwickelten Käsescheiben kurz grillen, bis der Bacon Grillstreifen aufweist.
5. Feldsalat in der Salatsauce wenden, auf Portionstellern anrichten und gegrillten Ziegenkäse auflegen. Baldmöglichst servieren.

## Hinweise:

Eine Alternative zu Bacon ist dünn geschnittener italienischer Lardo.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Käse, Bacon, Feldsalat, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.07.2024