Schafskäse im Speckmantel auf Vogerlsalat



Dauer: Schnell

Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Martina Höfelmaier

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	Olivenöl

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.

Rezept für Raclette

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023