



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 Vogersalat

.....

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