

Ziegenkäse im Speckmantel auf Feldsalat

Zutaten:

200 g Ziegenfrischkäse
200 g Feldsalat
30 g Walnusskerne
8 Scheiben Bacon
1 Apfel
2 EL Weißweinessig
4 EL Walnussöl
Saft aus ½ Zitrone
Salz
Pfeffer
Holzspieße

Zubereitung:

Käse in 8 Stücke schneiden. Jedes Stück Käse mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit den Holzspießchen befestigen. Den Saft der Zitronen mit Weißweinessig und Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren und das ÖL nach und nach einrühren. Den Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden und mit dem gründlich gewaschenen Feldsalat, den Nüssen und der Marinade vermischen. Den Ziegenkäse im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa zehn Minuten backen und auf dem Salat angerichtet servieren.

[Druck-Version](#)

