

# Ziegenkäse mit Frühstücksspeck

## Zutaten:

2 Scheiben Ziegenkäse  
4 Scheiben Frühstücksspeck  
einige kleine Strauchtomaten  
etwas Balsamicoessig  
frischen Rosmarin  
Olivenöl

## Zubereitung:

Ziegenkäse mit dem Speck umwickeln.  
Die Tomaten für 20 sek. in kochendes Wasser legen und dann die Haut abziehen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Den Balsamico in eine Pfanne geben und 3 min. auf kleiner Flamme heiß werden lassen. Dann die Tomaten und den feingehackten Rosmarin hinzugeben und alles nochmals 1 Minute schmoren lassen.  
In einer anderen Pfanne den Ziegenkäse mit dem Speck in Öl braun anbraten.

Druck-Version

