

Ziegenkäse mit Honig-Senf-Dressing

Zutaten:

100 g Frühstücksspeck
2 Scheiben Ziegenkäse (mit Rinde)
Pinienkerne
2 EL Honig
1 TL scharfer Senf
einige Tropfen Walnussöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
Den Ziegenkäse mit dem Speck umwickeln und mit Baumwoll-Band festbinden. Den Käse auf ein Backblech legen etwa 10 min. im Ofen backen - der Käse sollte heiß sein aber nicht ganz geschmolzen.
Aus Senf und Honig, mit 1 TL Teelöffel Wasser und etwas Öl eine Sauce zubereiten. Die Nüsse in einer Pfanne rösten.
Das ganze mit Salat oder Baguette servieren.

Druck-Version

