



Ziegenkäsetaler im Speckmantel auf Blattsalaten mit Frühlingskräutern, Walnüssen und Gänseblümchen

ZUTATEN

- ¼ Kopf Friseesalat
- 100 g gemischte Pflücksalate
- eine Hand voll gemischter Garten- oder Wildkräuter (Oregano, Thymian, Basilikum oder auch Brunnenkresse, Kleeblätter, Sauerampfer)
- 4 Ziegenfrischkäsetaler im Speckmantel (kann man entweder fertig kaufen oder alternativ selbst in Bauchspeck einwickeln)
- 6 El Walnussöl
- Balsamicoessig nach Geschmack
- Honig
- schwarzer Pfeffer
- 30 g gehackte Walnüsse
- eine Hand voll Gänseblümchen
- Salz



ZUBEREITUNG

- Salatblätter waschen, trockenschleudern
- Kräuter hacken und mit den Salatblättern vermischen
- Walnussöl mit etwas Honig, Salz und Balsamicoessig zu einem Dressing mixen
- In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen, mit Speck umwickelte Ziegenfrischkäsetaler rundherum leicht kross braten
- Kurz vor Ende der Bratzeit Salat mit dem Dressing vermengen, abschmecken und auf die Teller verteilen
- Ziegenkäse auf dem Salat anrichten
- Mit Walnüssen und Gänseblümchen garniert servieren



Für eine ebenso köstliche vegetarische Variante kann man Ziegenfrischkäsetaler mit Honig im Rohr backen: Backrohr auf 220° vorheizen, Ziegenkäsetaler mit Honig bestreichen, pfeffern und 10 Minuten backen. In diesem Fall den Honig im Salatdressing weglassen.