

Ziegenkäse im Baconmantel

Zutaten:

1 Packung Ziegenkäse, 1 Packung Bacon, Baguette, einige Tomaten, etwas Rucola.

Zubereitung:

Die Baconstreifen auf ein Küchenbrett legen.

Den Ziegenkäse in 8 – 9 Scheiben schneiden und im Speck einrollen. Dabei auch die seitlichen Ränder mit Speck bedecken.

Kurz vor dem Servieren die Ziegenkäse-Bacon-Päckchen in einer beschichteten Pfanne ohne weitere Fettzugabe, auf beiden Seiten knusprig braten.

Anstatt dem Ziegenkäse, was oft nicht jedermanns Geschmack ist, kann man natürlich auch Schafskäse im Speck einrollen.

Alle auf einem Rucolabett mit Tomaten anrichten und mit mit Baguette servieren.

Guten Appetit!