Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Rucola-Parmesan-Salat

Schwierigkeit: Leicht
Aufwand: Gering
Für: 4 Portion(en)

Zutat

Menge	Name
1 Stück	Siehe anbei

Zubereitung

300 g	Schafskäse (z.B. Manouri)
100 g	Speck, dünne Scheiben
n. B.	Rucola
n. B.	Parmesan
	Olivenöl
	Balsamico

Rucola waschen und mit Balsamicoessig und Olivenöl anrichten und auf die Teller verteilen. Mit einer groben Käsereibe den Parmesan frisch darüber reiben.

Den Schafskäse in Würfel schneiden und mit Speck umwickeln, evtl. Zahnstocher zur Befestigung verwenden. In heißem Öl braten und wenden, bis der Speck überall angeröstet ist.

Den Rucolasalat mit den Schafskäsewürfeln garnieren - fertig!