

Ziegenkäse im Speckmantel

Zutaten für 5 Stück

- 200 g Ziegenweichkäse (als Rolle)
- Bacon (10 Scheiben)
- 1 TL Honig
- Thymian

Für die Salatbeilage:

- Feldsalat
- frische Beeren
- Pistazien



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 6 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 16 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Ziegenweichkäse in 5 Scheiben.
2. Gib etwas Honig und Thymian auf jede Scheibe.
3. Umwickel jede Scheibe mit 2 Scheiben Bacon.
4. Erhitze eine Pfanne ohne Fett. Brate die Ziegenkäsetaler darin für 3 Minuten von jeder Seite an.
5. Serviere den Ziegenkäse im Speckmantel mit Feldsalat, bunten Beeren und Pistazienkernen. Ein Schuss gutes Olivenöl rundet den Geschmack ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

