

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](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

