

Gebratener Käse auf winterlichem Salat

Zutaten:

50 ml Gemüsebrühe
2 TL Honig
2 EL weißer Balsamessig
2 EL Olivenöl
Pfeffer
4 Handvoll gemischter Blattsalat
150 g gemischte Weintrauben
4 EL gemischte Samen (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)
2 Rollen (a 150 g) Weichkäse (am besten aus Ziegenmilch)
12 dünne Speckscheiben

Zubereitung:

Gemüsebrühe, Honig, Essig und Olivenöl verrühren und mit Pfeffer würzen. Blattsalat auf Tellern anrichten, Weintrauben halbieren und entkernen. Salat mit Marinade beträufeln. Weintrauben darüber geben. Käserollen in jeweils 6 Scheiben schneiden, mit Speck einwickeln. Eine Pfanne auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Kochstelle ausschalten. Bei Induktion auf kleinster Stufe belassen. Die Käsepäckchen ganz kurz, je Seite etwa ½ Minute anbraten. Der Käse soll nur warm werden und nicht zu fließen beginnen. Käsepäckchen auf den Salat setzen mit Samen servieren.

Guten Appetit!