

# Schafskäse im Speckmantel auf Vogerlsalat

Dauer: Schnell    Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für:



## Zutaten

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| CA. 200 G | schnittfester Schafskäse        |
| CA. 100 G | Bauchspeck (als dünne Scheiben) |
| 100 G     | Vogerlsalat                     |
| 30 G      | Haselnüsse                      |
|           | Salz                            |
| 1 TL      | Honig                           |
| 1 TL      | scharfer Senf                   |
| 3 EL      | Weißweinessig                   |
| 3 EL      | Olivenöl                        |

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

## Zubereitung

1. Den schnittfesten Schafskäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben wiederum in beliebig große Stücke schneiden und in mit den Bauchspeckstreifen umwickeln.
3. Den Vogerlsalat waschen, die Haselnüsse grob hacken.
4. Für die Marinade Honig, Senf, Öl und Essig vermischen und mit Salz abschmecken.
5. Den Salat kurz vor dem Servieren marinieren.

Rezept für Raclette

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023