



Kostbares vom  
**SCHLATTBAUERNGUT**  
mehr als Bio.

## Gebratener Schafkäse im Speckmantel

### Zutaten:

- 400-800 g Schafkäse (Feta)
- 250-300 g dünnen Hamburgerspeck (in Streifen geschnitten)
- 200 g gemischten Blattsalat
- 2 Tomaten
- 1 Messerspitze Dijon Senf
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe (geschält)
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- 2 EL Bio-Himbeeressig
- 3 EL Bio-Sonnenblumenöl (kaltgepresst)
- 2 EL Joghurt
- 2 EL Bio-Sonnenblumenöl (raffiniert zum Braten)

### Zubereitung:

Blattsalat waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Bio-Himbeeressig, Knoblauch, Salz, Zucker und Senf zu einer Mischung verrühren. Dann mit dem Stabmixer langsam Bio-Sonnenblumenöl (kaltgepresst) einrühren, Joghurt und gehackte Petersilien dazugeben. Schafkäse auf Küchenkrepp legen und trocken halten. Diesen nun in 3-4 cm lange Stücke schneiden, mit Speck umwickeln und mit Zahnstocher fixieren. Blattsalat gut mit Küchenkrepp abtrocknen und mit der Marinade übergießen. Schafkäse mit Speck in der Pfanne mit Bio-Sonnenblumenöl (raffiniert) anbraten und dann auf den fertigen Salat setzen. Zum Schluss mit Tomatenwürfeln garnieren.