

# Ziegenkäse im Schinken-Mantel, Chicorée-Eisberg-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Ziegenkäse:**

200 g Ziegenfrischkäserolle    8 Scheiben Serrano-Schinken    2 EL Olivenöl

**Für den Salat:**

100 g Eisbergsalat    100 g Chicorée    150 g Kirschtomaten  
4 EL heller Balsamico-Essig    4 EL Kürbiskernöl    2 TL Zucker  
Salz    schwarzer Pfeffer

**Für das Brot:**

250 g Mehl Typ 605     $\frac{1}{2}$  Hefewürfel    1 EL Waldblütenhonig  
1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Brot die Hefe mit dem Honig vermengen und 150 Milliliter Wasser zugeben. Das Mehl unter Rühren zugeben und den Teig mit Salz würzen. Den Teig zu einem kleinen Brot formen und für etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Den Ziegenkäse in vier gleich große Scheiben schneiden. Dann jede Scheibe mit dem Räucherschinken umwickeln. Anschließend das Öl in einer Pfanne erhitzen und die ummantelten Ziegenkäse-Scheiben von jeder Seite etwa drei Minuten knusprig braten.

Für den Salat den Eisberg und den Chicorée waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Kürbiskernöl unter das Dressing rühren. Den Salat mit den Tomaten vermengen.

Den Salat auf Tellern anrichten. Das Dressing darüber träufeln und obenauf den Ziegenkäse im Schinkenmantel setzen. Das Brot dazu reichen und servieren.

Karl-Heinz Schäfer am 02. Juni 2015