Schafskäse im Speckmantel

Das Rezept für Schafskäse im Speckmantel ist ebenso einfach wie lecker. Auch Anfänger werden es lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

100 g	Schafskäse
6 Streifen	Speck (Sorte nach Wahl)
1 Schuss	Olivenöl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für den Schafskäse im Speckmantel den Schafskäse in so viele gleichmäßig große Rechtecke schneiden wie Speckstreifen vorhanden sind.

2. Jedes Stück Schafskäse fest mit einem Streifen Speck umwickeln.

3. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schafskäse-Päckchen darin kurz anbraten, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls kurz braten. Herausnehmen und warm servieren.

Tipp

Der Schafskäse im Speckmantel kann auch mit Feta oder Ziegenkäse zubereitet werden. Dazu schmecken Trockenpflaumen oder frische Feigen.