Ziegenkäse im Prosciuttomantel

Der Ziegenkäse im Prosciuttomantel mit frischem Salat Mix ist einen wunderbare Vorspeise. Ein köstliches Rezept für Genießer und Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Ziegenkäse
8 Scheiben	Prosciutto
200 g	Blattsalat Mix
2 Stk.	Tomaten
	Olivenöl
	Balsamicoessig
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Ziegenkäse im Prosciuttomantel** den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Ziegenkäse in Stücke schneiden und mit dem Prosciutto umwickeln.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen den Käse darauf verteilen und im Backofen zirka 10-15 Minuten überbacken.

3. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und vierteln, den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Salat auf Teller anrichten und den Ziegenkäse darauf verteilen.

Tipp

Zum Ziegenkäse mit Prosciuttomantel knuspriges Brot servieren.