

# Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucolasalat

Ungewöhnlich, aber lecker ist die Kombination der Zutaten beim Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucolasalat. Das Rezept eignet sich als leckere Vorspeise oder leichtes Hauptgericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

50 ml	Balsamicoessig
1 Bund	<a href="#">Rucola</a>
4 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
3 EL	<a href="#">Kürbiskernöl</a>
50 g	<a href="#">Kürbiskerne</a>
120 g	Ziegenkäse

## Zubereitung

1. Eines der kulinarischen Highlights im Bereich der Vorspeisen ist der **Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucolasalat**. Zu Beginn den Ziegenkäse in eine Stäbchenform schneiden. Anschließend den Speck herumwickeln.
2. Frischen Rucola waschen und abtropfen lassen oder trocknen. Danach auf Servierteller verteilen, Kernöl und Balsamicoessig darauf geben und mit dem Ziegenkäse anrichten.
3. Vor dem Servieren noch mit Kürbiskernen garnieren.

## Tipp

Komplettiert wird der Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucolasalat durch ein paar Tropfen Olivenöl. Dazu schmeckt geröstetes Weißbrot.