

## Gewickelter Ziegenfrischkäse mit Salatvariationen

20 Minuten

### Zutaten

für 4 Personen: 200g Chevrotele Ziegenrolle Natur etwas Olivenöl zum Braten 8 Salbeiblätter 8 Scheiben Parmaschinken etwas Pfeffer 200g gemischter Salate, z.B. Rucola, Radicchio, Eichblatt 1 TL weißen Balsamico 2 EL Zitronensaft 1 TL kazienhonig etwas Salz etwas Pfeffer 4 EL Olivenöl



### So wird's gemacht

Ziegenfrischkäse in 8 gleich große Scheiben schneiden und mit je einem Salbeiblatt belegen, mit je einer Scheibe Parmaschinken einwickeln. In einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und pfeffern. Für die Vinaigrette Balsamico, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer mischen. Olivenöl unterziehen und abschmecken. Salate putzen, waschen und Trocknen. Auf einem Brett mit einem langen Messer hacken und in einer Schüssel mit der Vinaigrette mischen, auf 4 Tellern verteilen und mit den Ziegenkäserollen anrichten.

### Zubereitung

