



Naaser Schafskäse im Vulcano-Schinken-Mantel auf Vogerlsalat mit Feigen und Himbeer-Nussdressing

Zutaten für 2 Personen:

Salat:

- 12 reife Feigen
- 300 g Naaser Schafskäse
- ca. 150 g dünn geschnittener Vulcano-Rohschinken (ca. 16 Scheiben)
- 150 g Vogerlsalat
- 20-30 g Walnüsse gehackt

Dressing:

- 30-50 g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt
- 3 EL Nussöl
- 1 EL Apfelessig
- 1-2 EL Apfelsaft oder Wasser
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schafskäse in 4 gleichmäßige Würfel schneiden und wie in einem Sackerl mit dem Speck einpacken oder einrollen damit der Käse beim Braten nicht auslaufen kann.

Eine Pfanne mit ganz wenig Öl heiß werden lassen und die Speck-Käsetaschen kurz auf beiden Seiten anbraten. Achtung: Nicht zu lange braten, da sonst der Käse ausläuft, nur der Speck soll eine schmackhafte Kruste bekommen. Danach aus der Pfanne geben und beiseitestellen.

Die Feigen vierteln und in der warmen Pfanne - von den Schafskäsetaschen - schwenken damit der Geschmack aufgenommen wird.

Für das Dressing alle Zutaten in ein Einmachglas mit Deckel geben und kräftig schütteln.

Gewaschenen Vogerlsalat mit gehackten Nüssen, dem Himbeer-Nussdressing, Schafskäse-Specktaschen und den Feigen auf eine große Platte anrichten und mit etwas Weißbrot oder Baguette genießen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Ihr Team vom Maiers Hotel Oststeirischen Hof