



Schafskäse im Speckmantel

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, „schmackige“ Fingerfood

Zutaten

- 250 g Schafskäse (Geht auch mit einem festen Ziegenkäse oder Feta)
- 10 Scheiben dünn geschnittenen, mageren Frühstücksspeck oder Bacon
- Etwas Rapsöl zum Braten
- Zahnstocher
- Etwas knackigen Radicchio, Rukola, Eichblatt, Feldsalat

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Den Käse in 10 Stück gleichmäßig große Stücke oder Würfel schneiden und mit dem Speck umwickeln, mit Zahnstocher fest stecken, fixieren. In einer Stielpfanne von allen Seiten anbraten, den Speck schön kross werden lassen, ohne dass der Käse zerläuft.

Schritt3

Portionsweise auf kleinen Tellern mit etwas angemachtem Radicchio, Rukola, Eichblatt, Feldsalat anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** herzhaft, schafskäse, speckmantel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schafskaese-im-speckmantel/>