



Salat mit Ziegenfrischkäse, Speck, und Nektarine

Was gibt es an einem heißen Sommertag Besseres als einen frischen, knackigen Salat?

Hier (m)eine Traumhafte Kombination:

Als erstes den Salat waschen und rupfen.

Dann zur Hauptattraktion: Die Frischkäse-Speck-Päckchen.

Die Datteln halbieren. Anschließend in eine Scheibe Schinken eine halbe Dattel, ein Stück Ziegenfrischkäse und die zweite Hälfte der Dattel stapeln und einpacken (so das alles abgedeckt und einigermaßen stabil ist). Alle Päckchen packen...

Eine Pfanne erhitzen und darin die Sonnenblumenkerne rösten.

In der noch heißen Pfanne anschließen ein wenig Öl geben und die Frischkäsetaler auf beiden Seiten anbraten.

Den Rosmarin grob zerkleinern und kurz vor Ende mit in die Pfanne geben.

Die Nektarine waschen und in Spalten schneiden.

Du brauchst (für 4 Portionen)

Salat nach deiner Wahl (im Video: Romana, Babyspinat und Radiccio)

200g Ziegenfrischkäse in der Rolle

180g luftgetrockneter Schinken (z. B. Serrano)

Ca. 8 Datteln

1-2 Zweige frischen Rosmarin

1 Nektarine

30g Sonnenblumenkerne

Öl zum braten

Evtl. Honig oder Zucker

Dressing (*siehe Rezept: 3 Lieblingsdressings*)

Nach den Schinkenpäckchen werden sie in der selben Pfanne kurz angebraten, mit der zweiten Hälfte Rosmarin, ein wenig Zucker oder Honig und wenn nötig ein bisschen Öl.

Den Salat in der Schüssel mit dem Dressing vermengen und auf den Tellern verteilen, anschließend die gebratene Nektarine darauf anrichten, sowie die Frischkäse-Speck Päckchen.

Die Kerne darübergerben und fertig ist ein schneller und besonderer Salat für besonders heiße Tage.

Viel Freude beim nachkochen und lass es dir schmecken!

