

Schafkäse im Zucchini-Vulcanoschinken-Mantel

ZUTATEN:

250 g (Borckensteiner) Schafkäse
1 mittelgroße Zucchini
Salz zum Einsalzen der Zucchini
8 dünne Blätter Vulcanoschinken
4 Cherrytomaten
etwas Olivenöl zum Anbraten

Für die Marinade:

2 EL Zitronenöl (Fandler)
1 EL dunkler Balsamicoessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zucker
Zitronenabrieb

140 g Blattsalate der Saison



ZUBEREITUNG:

Für die Marinade alle Zutaten mit einem Löffel verrühren.

Aus dem Schafkäse 8 Würfel (ca. 4 cm) schneiden.

Die Zucchini mit der Wurstmaschine der Länge nach in acht 1-2 mm dicke Scheiben schneiden. Diese leicht salzen, damit sie sich besser eindrehen lassen.

Den Schafkäse zuerst von einer Seite mit Zucchini einwickeln, dann die andere Seite mit Vulcanoschinken einwickeln.

Die fertigen Käsewürfel mit den Cherrytomaten in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl auf jeder Seite leicht anbraten.

Im Ofen bei 140 °C etwa 4-5 Minuten fertig garen.

Den Schafkäse mit dem Salat und den Tomaten auf einem Teller anrichten und mit der Marinade beträufeln.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam