



Lollo Rosso mit Ziegenkäse

Zutaten

1 Lollo Rosso
200 g Kirschtomaten
4 EL guter Balsamico
Olivenöl
2 Rollen Ziegenkäse
250 g Frühstücksspeck (in
dünnen Scheiben)

Zubereitung

Waschen, putzen, und trocknen Sie den Lollo Rosso, der dann anschließend grob gezupft wird.
Nun die Tomaten waschen und halbieren und zum Lollo Rosso geben.
Den Balsamico mit Salz und Pfeffer nach Geschmack verrühren, 8 EL Olivenöl gründlich einmischen.
Schneiden Sie die Ziegenkäserollen in etwa daumenbreite Scheiben und umwickeln diese mit je einer Scheibe Frühstücksspeck.
Mit dem restlichen Olivenöl die eingewickelten Ziegenkäsescheiben in einer Pfanne goldbraun braten.
Das Dressing nun unter den vorbereiteten Salat mischen.
Den Salat auf Teller verteilen und die noch warmen gebratenen Käse-Speck-Scheiben darauf drapieren.