



Ziegenkäse im Norderneyer-Mantel an Rucola und Feldsalat in Balsamico-Granatapfel-Dressing

Für 4 Portionen benötigen Sie:

8 Schb	original Norderneyer Seeluftschinken
160 g	Ziegenkäse
1 Bund	Salbei

Für den Salat:

100 g	Feldsalat
100 g	Rucola
1	Granatapfel

Für die Vinaigrette:

2 TL	Granatapfelsirup
1 TL	mittelscharfer Senf
1 EL	dunkler Balsamico
150 ml	Olivenöl (extra vergine)
1 EL	Zucker
	Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Rucola und Feldsalat waschen und trocken schleudern. Granatapfel vorsichtig entkernen und über den Salat geben.
2. Ziegenkäse in 8 gleich dicke, daumenbreite Scheiben schneiden, mit einem Salbeiblatt belegen und mit den Norderneyer Schinkenscheiben umwickeln.
2. Für die Vinaigrette vermischen Sie Balsamico, Senf, Granatapfelsirup und etwas Öl und schmecken das Ganze mit Salz und Pfeffer ganz nach Geschmack ab.
3. Den mit Norderneyer Seeluftschinken umwickelten Käse in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Danach auf dem Salat anrichten und schmecken lassen.