

Zutaten

Für 4 Personen:

400 g frischer Ziegenkäse

Geräucherter Speck

5 cl Balsamicoessig

1/4 l Jus oder dunkler Bratenfond

Frischen Ziegenkäse in 3 cm große Würfel schneiden und mit einer Scheibe geräuchertem Speck umwickeln.

Mit Olivenöl in der Pfanne goldgelb braten. Auf einen Balsamicosaucenspiegel anrichten.

Balsamicoessig erhitzen und mit einem 1/4 l Jus oder dunklem Bratenfond auffüllen. Etwas einreduzieren lassen.

Dieses Rezept wurde Ihnen präsentiert von:

Restaurante El Marinero

Calle Munich 2

Esquinzo Morro Jable / Jandia - Fuerteventura

Ziegenkäserei Würnsreuth

Würnsreuth 10

95517 Seybothenreuth

Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de