

Feldsalat mit Käse-Schinken-Päckchen

Ein perfektes After-Work-Gericht. Schnell zubereitet, leicht und einfach nur lecker. Mini-Camemberts bekommen einen Schinkenmantel verpasst und werden zu einem frischen Feldsalat gereicht.

Einkaufsliste

Feldsalat
Bauernspeck
kleine Camemberts
Pinienkerne
Salz, Pfeffer
Salatkräuter
Essig, Öl, Senf



so lecker ...

Zubereitung

- 1 Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.
- 2 Die kleinen Camemberts gut mit dem Schinkenspeck umwickeln.
- 3 Den umwickelten Käse langsam in der Pfanne anbraten.
- 4 Gleichzeitig die Pinienkerne anrösten.
- 5 Aus Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Kräutern ein Dressing anrühren und über den Salat geben. Pinienkerne darüber streuen.
- 6 GENIESSEN.