

Gebackene Schafskäse-Taler

für 6 Portionen

ca. 150 g Rucola

2 Stiele Thymian

3 Scheiben Frühstücksspeck

2 große Äpfel

3 Scheiben Schafskäse Natur / a. 150 g

schwarzer Pfeffer

2 EL Haselnussblättchen

4 TL flüssiger Honig , Balsamico-Creme

Öl für die Alufolie, Alufolie

Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Thymian waschen und die Blättchen abzupfen.

Speckscheiben in jeweils 2-3 Stücke scheiden.

Alufolie auf ein Backblech legen und dünn mit Öl bestreichen.

Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen.

Äpfel jeweils in 3 cm dicke Scheiben schneiden
und auf dem Blech verteilen.

Schafkäse in 12 dünne Scheiben schneiden.

Jeweils 2 Scheiben auf eine Apfelscheibe legen
und mit Pfeffer würzen.

Mit Haselnussblättchen und Thymian bestreuen.

Honig darüber träufeln. Speck darauf verteilen.

Unter dem vorgeheizten Grill 3-5 Min. überbacken.

Rucola Salat auf Teller verteilen

und etwas Balsamicocreme in Streifen darüber verteilen.

Gegrillten Schafskäse darauf anrichten und sofort servieren.

Dazu Brot mit Knoblauchbutter eingerieben reichen.

Lässt sich auch gut im Grill mit Umluft zubereiten!!!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit!!!