

Gerhardts Rezept des Monats

Schafskäse mit Speck und Salbei

Zubereitung

1. Jeweils ein Salbeiblatt auf den Schafskäse legen und mit dem Speck umwickeln.
2. Etwa 6 - 8 Minuten im Ofen bei 200 °C backen und mit mariniertem Feldsalat servieren.

Zutaten für 4 Personen

8 Stück Schafskäse à 25 g
8 Salbeiblätter
8 Speckscheiben
100 g Feldsalat

Grundrezept Vinaigrette

$\frac{1}{4}$ Essig
 $\frac{3}{4}$ Öl
Salz und Pfeffer

Variationen durch:

Schalotten, fein gehackt
Senf
Knoblauch, gepresst
Frische Kräuter, fein gehackt
Meerrettich, gerieben

Tipp: Die fertige Vinaigrette mit etwas Geflügelfond verlängern, um den Essig zu mildern. (1 Teil Öl, 1 Teil Geflügelfond)

Gerhardts Weinempfehlung

Das kräftige Aroma des Salbeis sowie die würzige Note des Specks verleihen dem Gericht einen pikanten Charakter. Ein trockener Spätburgunder ist der ideale Partner.

