Feldsalat mit Ziegenkäse-Bacon-Talern

Aromatischer Ziegenkäse, knuspriger Bacon. Diese verführerische Kombination begeistert bei jedem Dinner und eignet sich perfekt für edlere Anlässe. Wir kombinieren den Ziegenkäse im Speckmantel dabei am liebsten mit einem einem Feldsalat und gebratenen Champignons.



Feldsalat mit Ziegenkäse-Bacon-Talern | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Vorspeisen-Salate oder 1 Hauptgang): 125 Gramm Feldsalat | 150 Gramm Zwiebel | 300 Gramm Champignons | 100 Gramm Ziegenkäse (in Rollenform) | 6 Scheiben Bacon | 50 Gramm Butter | 3 Esslöffel Olivenöl | 2 Teelöffel Zucker | 5 Esslöffel dunkler Balsamico | 1,5 Teelöffel Salz | Pfeffer



Feldsalat mit Ziegenkäse-Bacon-Talern | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Salat waschen und trocken schleudern. 2. Champignons in Scheiben schneiden. 3. Zwiebel in Halbringe schneiden. 4. Ziegenkäse in sechs Taler schneiden und diese in Bacon einwickeln. 5. Zwiebel und Champignons in Butter anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. 5. Mit Balsamico ablöschen, dann mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 6. Champignons und zwei Esslöffeln Olivenöl mit dem Feldsalat vermengen und anrichten. 7. Ziegenkäse-Bacon-Taler in einem Esslöffel Olivenöl anbraten, bis der Bacon knusprig ist. 8. Ziegenkäse-Bacon-Taler auf dem Salat drapieren und servieren.

Dazu passt hervorragend: Röstbrot! Jetzt weitere raffinierte Salate, mehr Rezepte mit Champignons und weitere Rezepte mit Ziegenkäse entdecken!

Nährwerte/Portion: 722 Kalorien | 60,4 Gramm Fett | 19,9 Gramm Kohlenhydrate | 24,6 Gramm Eiweiß