

# Ziegenkäse im Speckmantel

Zartschmelzender Ziegenkäse, ummantelt von knusprigem Speck. Diese kleinen Leckerbissen eignen sich perfekt als Amuse-Gueule oder Salat-Topping. So eignet sich die köstliche Kombi, sowohl für dein Partybuffet, als Häppchen vor weg aber auch als Star deiner Salatkreation.



Ziegenkäse im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (12 Stück):** 150 Gramm Ziegenkäse (Ziegenkäserolle) | 6 Scheiben Bacon (circa 150 Gramm | 1 Esslöffel Olivenöl | Frischer Thymian | Pfeffer



Ziegenkäse im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (10 Minuten):** 1. Die Ziegenkäserolle in zwölf gleich große Scheiben schneiden. 2. Ziegenkäsescheiben mit ein wenig Pfeffer bestreuen. 3. Baconstreifen halbieren und jeweils einen um einen Ziegenkäsescheibe wickeln. 4. Die kleinen Ziegenkäse-Bacon-Pakete in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. 5. Mit etwas frischem Thymian garniert servieren.

Dazu kannst du reichen: [Zitronen-Mozzarella](#), [Gebackene Champignons](#), [Zucchini-Röllchen](#) und [Kalamata-Oliven in Balsamico](#). Jetzt noch mehr [Rezepte für Fingerfood](#) und [Amuse-Gueules](#) sowie weitere [Rezepte mit Ziegenkäse](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 90 Kalorien | 9,9 Gramm Fett | 0 Gramm Kohlenhydrate | 7,8 Gramm Eiweiß