

Ziegenkäse im Kräuter-Speckmantel

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

4 Scheiben Ziegenkäse (z.B. Saint
Maure)

1 Salatherz

8 Speckscheiben

2 TL Koriandersamen

1 TL schwarze Pfefferkörner

2 TL Lavendelblüten

einige Zweigef frischer Thymian

Pro Person 4-5 Walnusskerne

1 EL Honig

Etwas Zitronensaft und Olivenöl für
das Dressing



Zubereitung:

Die Koriandersamen in der Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen.

Koriander im Mörser mit dem Pfeffer, dem groben Salz, den Lavendelblüten zerkleinern.

Die Ziegenkäsescheiben auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung bestreuen, oben einige frische Thymianblätter draufgeben, mit Honig beträufeln und mit jeweils zwei Speckscheiben umwickeln.

Die Salatherzen waschen und schleudern.

Die Walnusskerne in einer Pfanne kurz anrösten, mit Honig vermischen.

Für das Dressing einen Esslöffel Olivenöl mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen, salzen und pfeffern.

Den Käse in der Pfanne anbraten.

Die Salatherzen mit dem Dressing beträufeln und den Käse und die Walnüsse darauf servieren.