

## Feld-Salat mit Feta im Speck-Mantel

### Für zwei Personen

4 Scheiben Schinkenspeck	300 g Feldsalat	200 g Fetakäse
0,5 Bund Schnittlauch	3 Zweige Rosmarin	1 Apfel, klein
2 reife Tomaten, klein	3 EL Balsamico	3 EL Olivenöl
2 TL Senf	2 EL Honig	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Fetakäse in Würfel schneiden, mit dem Speck einwickeln und zur Seite legen. In einer Schüssel die Marinade aus dem Essig, Öl, Senf, Honig, etwas Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen zu einer geschmeidigen Flüssigkeit verrühren. Anschließend den Feldsalat in dem Dressing marinieren. Den Apfel in kleine Stücke schneiden und die Tomaten halbieren und unterrühren. Den Schnittlauch klein hacken und dazugeben. Den Fetakäse mit dem Rosmarin knusprig anbraten. Den Feldsalat auf einem Teller anrichten und den Fetakäse im Speckmantel obenauf geben. Mit Pfeffer und Olivenöl garnieren und servieren.

Jürgen Liechtenecker am 12. Oktober 2012