

# Saison-Salat mit Speck-Happen, Ziegenkäse und Apfel

## Für zwei Personen

1 Rolle Ziegenfrischkäse	5 Scheiben Bacon, dünn	3 Scheiben Toastbrot, weiß
75 g Rucola	75g Feldsalat	1 Knoblauchzehe
5 Stängel Schnittlauch	2 Äpfel, Boskoop	20 g Butter
50 g Frischkäse	1 EL Crème-fraîche	50 g Pinienkerne
1 EL Honig	2 EL Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Äpfel waschen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, anschließend die Apfelscheiben hineinlegen. Den Ziegenfrischkäse ebenfalls in Scheiben schneiden und auf die Äpfel geben. Alles 20 Minuten im Ofen überbacken. Das Toastbrot entrinden und teilen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken, anschließend den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und zerkleinern. Den Frischkäse und die Crème-fraîche zusammen mit dem Knoblauch und dem Schnittlauch verrühren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den Toastbrot-Scheiben verteilen, jeweils mit einer halben Scheibe Speck versehen und im Ofen 20 Minuten knusprig backen. Den Rucola und den Feldsalat waschen und trocken schütteln. Im Anschluss ein Salat-Dressing aus dem Olivenöl, dem Balsamico-Essig, dem Honig, sowie Salz und Pfeffer zubereiten. Einen Teil des Dressings mit dem Salat vermischen und auf einem Teller anrichten. Anschließend die Speck-Happen mit dem überbackenen Ziegenkäse auf den Salat betten. Den Salat mit dem überbackenen Ziegenkäse und den Speck Happen auf einem Teller anrichten und mit dem übrigen Dressing beträufeln. Anschließend die gerösteten Pinienkerne darüber streuen und servieren.

Ramona Nixdorf am 01. April 2014