

Salatherzen im Käse-Speck-Mantel, Ciabatta, Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für die Salatherzen:

6 Scheiben Prosciutto

50 g ital. Edelpilzkäse, weich

$\frac{1}{2}$ Ciabattabrot

Olivenöl

2 Salatherzen

Für den Kräuter-Joghurt-Dip:

100 ml Naturjoghurt, 3,5%

2 Stängel Rosmarin

2 Stängel Kerbel

100 ml saure Sahne

2 Stängel Basilikum

Salz, Pfeffer

2 Stängel Thymian

2 Stängel Oregano

Scheiben von dem Ciabattabrot herunterschneiden. Den Edelpilzkäse in Streifen schneiden. Die Salatherzen waschen und abtropfen lassen. Anschließend der Länge nach vierteln. Jedes Viertel an einer Schnittfläche mit je einem Stück des Edelpilzkäses belegen und mit Pfeffer würzen. Jedes Salatherzviertel mit einer Scheibe Prosciutto umwickeln. Den Joghurt mit der sauren Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian, den Rosmarin, das Basilikum, des Oregano und den Kerbel fein hacken. Anschließend zu dem Joghurt-Sahne-Mix geben. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Ciabattascheiben goldgelb braten, Anschließend herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Salatherzen in der Pfanne kurz scharf anbraten, herausheben und auf dem Ciabatta anrichten. Die Salatherzen im Käse-Speck-Mantel auf Ciabatta mit Kräuter-Joghurt-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Paukner am 21. Januar 2015