

Ziegenkäse im Speckmantel

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	Bezeichnung	Einsatz Basis	ME Kalk	Einsatz	Bemerkung
453	Ziegenweichkäse Rolle 45%	10,0000	Scheibe	4,0000	16 g /Scheibe ca, 1,5 cm
454	Bacon geschnitten	20,0000	Scheibe	8,0000	2 Scheiben pro Ziegenrolle
455	Blütenhonig 500 g	0,0100	kg	0,0040	
456	Walnüsse	10,0000	Stck	4,0000	

Ziegenkäse in Scheiben schneiden (ca. 1,5 - 2 cm dick).
Je 2 Scheiben Bacon wie ein Kreuz auf die Arbeitsplatte legen und eine Scheibe Ziegenkäse in den Schnittpunkt.
Nun zunächst das untere Ende hochklappen, dann den rechten und zuletzt den linken Zweig über dem Speck falten.

Zum Schluß den Speck mit der oberen Zweig bedecken.

Die Walnüsse mit Zucker und Wasser kandieren,

Den Speck von allen Seiten schön knusprig braun braten - bis das Innere des Päckchen leicht flüssig wird.
Den Ziegenkäse mit Honig beträufeln und die Walnuß draufsetzen.

