

## Rezept

# Lollo rosso mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Lollo rosso mit Ziegenkäse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> zarte Frühlingszwiebeln	<b>1 großer Kopf</b> Lollo Rosso
<b>200 g</b> Kirschtomaten	<b>4 EL</b> Aceto balsamico
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>10 EL</b> Olivenöl	<b>2 Rollen</b> Ziegenkäse
<b>12 Scheiben</b> Frühstücksspeck (ca. 250 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Lollo rosso waschen, putzen, trocken schleudern und grob zerzupfen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.
2. Den Essig in einer Salatschüssel mit Salz und Pfeffer verrühren, 8 EL Olivenöl mit einem Schneebesen gründlich unterschlagen. Das Dressing abschmecken.
3. Die Ziegenkäserollen in je 6 Scheiben schneiden. Jeweils mit 1 Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und mit Pfeffer würzen. Das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Käsepäckchen darin auf jeder Seite ca. 2 Min. braten, bis der Speck goldbraun ist.
4. Die vorbereiteten Salatzutaten mit dem Dressing mischen. Den Salat auf Teller verteilen und die gebratenen Käsepäckchen darauf anrichten.