

## Rezept

# Ziegenkäse im Schinkenmantel auf Rucola-Birnen-Salat

Ein Rezept von Ziegenkäse im Schinkenmantel auf Rucola-Birnen-Salat, am 20.12.2025

## Zutaten

<b>125 g</b> Rucola	<b>100 g</b> Cocktailtomaten
<b>2</b> Birnen	<b>100-150 g</b> Ziegenkäserolle
<b>4 Scheiben</b> geräucherter roher Schinken	<b>1 EL</b> Pinienkerne
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
Pfeffer	<b>4-5 EL</b> Apfelsaft
<b>1 EL</b> Essig	<b>1 EL</b> Sojasauce
<b>1 EL</b> Apfelsaft	<b>½ TL</b> Senf
<b>1 TL</b> Honig (nach Belieben)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Für den Salat den Rucola verlesen und die groben Stiele abzwicken. Die Blätter waschen, trocken schleudern und auf zwei Teller verteilen. Die Tomaten waschen, vierteln und auf dem Rucola verteilen. Die Birnen vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Geviertelte Birnen noch einmal längs halbieren.
2. Von der Ziegenkäserolle 4 fingerdicke Scheiben abschneiden. Die Schinkenscheiben einzeln ausbreiten. Jeweils 1 Käsescheibe darauflegen und einwickeln. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pinienkerne darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Die Kerne auf einen Teller schütten. In der Pfanne das Öl mit dem Rosmarin erhitzen und die Schinkenpäckchen darin anbraten. Mit etwas Pfeffer würzen und auf einen Teller geben.
3. Jetzt die Birnenspalten in der Pfanne im restlichen Öl von allen Seiten goldbraun braten. Mit Apfelsaft ablöschen und alles bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen.
4. Inzwischen für das Dressing Essig, Sojasauce, Apfelsaft, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und das Olivenöl unterschlagen. Kurz vor dem Servieren die Vinaigrette über den Salat und die Tomaten geben. Den Ziegenkäse, die Birnenspalten mit dem eingedickten Apfelsaft und die Pinienkerne auf dem Salat anrichten und dann genießen.