

Bunter Salat mit Ziegenfrischkäse im Speckmantel



Zutaten

6 Champignons
6 kleine Rispentomaten
1 Granatapfel
1/2 Happerl Grünen Salat

1 Ziegenfrischkäserolle
8 Scheiben Speck
Paradeis-Essig
gutes Olivenöl

2 TL Granatapfelsirup
frischen Thymian
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung

Die 6 **Champignons** putzen und vierteln. In **Olivenöl** knusprig braten. Nach ein paar Minuten gebe ich immer noch ein paar frische Zweige **Thymian** in die Pfanne - bitte nicht gleich von Beginn an, sonst verbrennen die Kräuter. Der Duft aromatisiert die Schwammerln besonders fein. Alles ordentlich mit **Salz**, **Pfeffer** und **Kümmel** (der macht die Pilze leichter verdaulich) würzen. Wenn ´s schön knusprig ist, die Pfanne zur Seite stellen.

Während die Schwammerln in der Pfanne braten 6 kleine **Rispentomaten** waschen und vierteln. Den **Granatapfel** halbieren und die Kerne verlesen. Die Blätter von 1/2 Happerl **Grünen Salat** - am besten die zarten, jungen Innenblätter - waschen und gut trocknen, damit die Marinade an den Blättern haften bleibt.

Salat, Granatapfelkerne und Paradeiser in einer großen Schüssel vermischen und großzügig mit **Paradeis-Essig**, gutem **Olivenöl** und etwa 2 TL **Granatapfelsirup** marinieren. **Salzen**, **pfeffern** und mit frischem **Thymian** anrichten.

Insgesamt 4 ca. 2 cm breite Scheiben von der **Ziegenfrischkäserolle** abschneiden und jeweils mit 2 Scheiben **Speck** kreuzweise einpacken. In heißem **Olivenöl** kurz knusprig braten.

Die Champignons und die Ziegenfrischkäse-Pakerln direkt aus der Pfanne auf den Salat betten und sofort servieren.

Gutes Gelingen!