

## In Honig gebratener Almkäse



### Zutaten:

8 x 50 g Scheiben Almkäse (12 Monate gereift)  
4 TL Schwarzwälder Tannenhonig  
100 g Rukola oder Feldsalat  
4 EL Apfelessig  
8 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung

Die Bergkäsescheiben in einer vorgeheizten Pfanne (antihafbeschichtet) auf beiden Seiten ohne Fett bei starker Hitze goldbraun braten. Zum Schluss den Honig zugeben und kurz aufschäumen lassen. Tipp: Die Käsescheiben in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese maximal 1 Minute pro Seite braten.

Rauke oder Rukola mit Apfelessig, Rapsöl, Salz und Pfeffer anmachen. Auf einem Teller Raukeblätter verteilen. Den gebratenen Almkäse auf die Rauke legen

Tipp: Dazu passt Walnussbrot, marinierte Brombeeren oder Kirschen.