

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.