

SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL / ZIEGENKÄSE IM PASTIRMA MANTEL



Auf einer Vorspeisenplatte oder einem kalten & warmen Buffet darf der eingewickelte Käse nicht fehlen. Nach eigenem Geschmack kann hier Schafs- oder Ziegenkäse verwendet werden. Da wir keinen Speck essen, wickele ich den Käse in Pastirma ein. Das ist ein türkischer Rinderschinken mit einer Schicht aus Bockshornklee.



Zubereitungszeit

10 Minuten

ZUBEREITUNG

Ich verwende hierbei immer einen eckigen Käse, da ich ihn gut schneiden kann. Schneide den Käse in lange Streifen mit ca. 1 cm Seitenlänge. Wickele den Käse in den Schinken ein. Erhitze das Öl in der Pfanne bei höchster Hitze und brate die eingewickelten Käsesticks ganz scharf von beiden Seiten etwa 30 Sekunden an. Die Käsesticks können warm oder kalt verzehrt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen
Eure Sally <3

:

- 200 g** Schafskäse od. Ziegenkäse
- 150 g** Pastirma (Rinderschinken)
- 1 TL** Olivenöl