

Ziegenkäse-Serrano-Spieß auf Rucolasalat

Zutaten :

(für 4 Personen)

1 Rolle fester Ziegenfrischkäse
(wahlweise Ziegen-Camembert)

4 Scheiben Serranoschinken

etwas Paprikapulver

1 Bd. Rucola

12 Cocktailtomaten

Balsamessig

Olivenöl

Salz und Pfeffer

4 Holzspießchen (Schaschlik-Spieße)

Zubereitung:

Den Ziegenkäse in 8 Scheiben oder ca. 3 cm große Würfel schneiden und jeweils mit einer halben Scheibe Schinken umwickeln.

Je zu zweit auf die Holzspieße spicken und ein wenig mit Paprikapulver würzen.

Den Rucola und die Tomaten waschen und trockenschleudern bzw. trockentupfen.

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Die Tomaten halbieren und mit dem Salat großzügig auf Tellern anrichten.

Die Spieße in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten oder im Ofengrill
2 Minuten übergrillen.

Das Dressing über den Salat geben und die heißen Spieße darauf anrichten.
Sofort servieren.