



Vogersalat mit Ländle Sura Käs

Zutaten für 2 Personen:

1 Pkg. Vogersalat
1x 200g Ländle Sura Käs
4-6 Scheiben Schwarzwälder
Rohschinken (oder anderer
magerer Speck)
2 TL Zucker
1 TL Salz
Apfelessig
Olivenöl
1 TL Senf scharf
½ Knoblauchzehe
Salatkräuter
2 hartgekochte Eier

Zubereitung:

Für das Salatdressing Zucker, Salz, Knoblauch (gepresst), Essig, Öl, Senf und Kräuter mit etwas Wasser zu einem Dressing mischen. Den Salat gut waschen und trocken schütteln. Den Käse in ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Speck umwickeln. In einer beschichteten Pfanne ohne Öl kross anbraten. Den Salat in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing übergießen.

Durchmischen und auf Tellern anrichten. Den noch warmen Ländle Sura Käs im Speckmantel dazu servieren und mit hartgekochten Eiern garnieren.

Guten Appetit!