



## 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!**