

GEBRATENER FETA IM SPECKMANTEL mit Kirschtomaten und jungem Spinat-Salat

Rezept für 4 Personen

Zutaten für den gebratenen Feta:

- 1 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Feta
- 8 Scheiben Bacon
- 8 Kirschtomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 kleine Chilischote
- Schwarzer Pfeffer

Zutaten für Spinat-Salat:

- 4 Handvoll jungen Spinat
- 1 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Gebratener Feta: Die Fetzscheiben mit Bacon oder hauchdünnen Speckstreifen umwickeln. Den Rosmarin und die Chilischote klein hacken und in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Feta bei mittlerer Hitze mit dem klein gehackten Rosmarin und etwas Chili nach Belieben, auf beiden Seiten anbraten. Die Kirschtomaten zugeben, wenn der Feta auf die zweite Seite gedreht wird. Mit grobem Pfeffer aus der Mühle servieren.

Spinat-Salat: Den Spinat waschen und trocken schleudern. Dann die Blätter in Mundgerechte Stücke teilen und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer nach Belieben anmachen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit!