Zutaten für 5 Personen:

150	g	Ziegenkäse, Käserolle
5	Sch.	San Daniele Schinken

Marinade

1	EL	Pfefferkörner, bunt
5	St.	Tomaten, getrocknet
1	St.	Knoblauchzehe
1	St.	Thymianzweig
1	St.	Rosmarinzweig
1/2	TL	Meersalz
60	ml	Olivenöl

Zubereitung der Marinade

1. Für die Marinade Knoblauch, Tomaten und Gewürze mit Olivenöl vermischen.
2. Ziegenkäserolle in breiten Scheiben schneiden und mit Rohschinken umwickeln.
3. Ziegenkäse in ein Glas geben und mit Marinade auffüllen.
4. So viel Öl dazu gießen, dass der Käse gut bedeckt ist.
5. Mindestens 1 Tag marinieren lassen.

Der Tipp:

In einer Pfanne auf beiden Seiten kurz braten.

Wissenswertes über das Rezept

a) San Daniela Schinken ist ein luftgetrockneter Schinken aus Italien.

b) Die Sortenvielfalt von Ziegenkäse reicht von Frischkäse über Weich- und Schimmelkäse bis hin zu Hartkäse.

c) Olivenöl ist aus dem Fruchtfleisch und aus dem Kern von Oliven gepresstes Pflanzenöl.