



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 14 VON 24.

### Alles Käs'

## Zweierlei Picandou (Ziegenfrischkäse)



### ZUTATEN

je 2 Portionen | Dauer ca. 30 Min.

#### Variante 1: Picandou pikant

6 Picandou, 20 kleine Cherrytomaten  
Olivenöl,  
Pepperoncinogewürz (alternativ Harissa)

#### Variante 2: Picandou mit Speck

6 Picandou, 300g Feldsalat  
9 Scheiben Dörrfleisch (dünn geschnitten)  
4 EL Himbeeressig, 4 EL Olivenöl  
1 TL Honig, etwas Pfeffer und Salz  
80 g Kürbiskerne

#### Variante 1: Picandou pikant

- 1 Jeweils 3 Picandou in eine Keramischale geben. Tomaten halbieren und zwischen die Picandou legen.
- 2 Anschließend mit etwas Olivenöl übergießen und mit Pepperoncinogewürz bestreuen.
- 3 Danach für ca. 5 bis 6 Minuten in den auf 200°C vorgewärmten Backofen geben, bis die Picandou oberflächlich weich werden.

Begleitung: frisches Baguette oder Ciabatta.

#### Variante 2: Picandou mit Speck

- 1 Feldsalat waschen und auf den Tellern mit Kürbiskernen anrichten. Feldsalat mit dem Dressing beträufeln.
- 2 Die Picandou jeweils mit 1 1/2 Scheiben Dörrfleisch umwickeln und in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten (Röstaromen).
- 3 Danach die Picandou auf dem Feldsalat anrichten.



Nächstes Rezept im April: Federicas Frische Pasta.