

Montafoner Sauerkäse im Speckmantel auf Blattspinat

300 gr. Sauerkäse
20 Scheiben Bauchspeck geräuchert (dünn geschnitten)
250 gr. Blattspinat frisch
1 halbe Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Den Sauerkäse in 4 gleichmäßig dicke Stangen teilen und mit dem Räucherspeck umwickeln.

Die Zwiebel feinwürfelig schneiden und in etwas Butter goldgelb anschwitzen. Den Blattspinat kurz in heißem Wasser blanchieren und den goldgelb anschwitzen Zwiebeln beimengen. Das Ganze 1 bis 2 Minuten bei leichter Hitze schwenken. Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Knoblauch.

Die Sauerkäsestangen in einer Pfanne mit etwas Öl auf allen 4 Seiten cross braten. Der Sauerkäse ist recht temperaturstabil, dennoch nicht zu lange braten da er sonst zu weich wird.

Den Sauerkäse auf dem warmen Blattspinat anrichten. Eine Mischung aus Sauerrahm und etwas Bärlauchpesto rundet das ganz harmonisch ab.

Statt "Montafoner Sauerkäse" eignet sich auch Ziegenkäse, Feta oder Halloumi

Genauerer über den Montafoner Sauerkäse gibt es online auf https://de.wikipedia.org/wiki/Montafoner_Sauerkäse