



Wiesensalbei-Schafskäse-Päckchen

Zutaten:

20 große, schöne Wiesensalbei-Blätter
 einige Wiesensalbei-Blütenquirle, möglichst mit Knospen
 250 g Schafskäse
 Zahnstocher
 Olivenöl

Zubereitung:

Die Wiesensalbei-Blätter waschen und trockenschleudern. Auch die Blüten waschen und vorsichtig trockentupfen.

Den Schafskäse in kleinere Würfel schneiden.
 Jeweils 2 Würfel Schafskäse und einen Blütenquirl in die Wiesensalbei-Blätter wickeln und mit Zahnstochern feststecken.

Die kleinen Salbei-Päckchen mit etwas Olivenöl bepinseln und in einer leicht gefetteten gusseisernen Pfanne von allen Seiten bräunen, bis der Schafskäse schmilzt.