**Zweierlei vom Naturpark-Schafskäse auf Vogerlsalat mit gebackenem Ei, Apfelessig und Kürbiskernöl**

**ZUTATEN für 4 Personen:**

**Schafskäse-Tatar:**

* ½ grüner Paprika
* ½ roter Paprika
* ½ rote Zwiebel
* 1 Knoblauchzehe
* 100 g Schafskäse
* 3 EL Naturjoghurt
* Salz
* Pfeffer aus der Mühle

**Gebratener Schafskäse:**

* 100 g Schafskäse
* 8 Scheiben geräucherter Speck
* 1 EL Olivenöl

**Gebackenes Ei:**

* 2 Eier
* 200 g Sonnenblumenöl
* 70 g Mehl
* 70 g Semmelbrösel

**Zum Anrichten:**

* 200 g Vogerlsalat
* 2 EL Apfelessig
* 1 EL Kürbiskernöl
* Salz

**ZUBEREITUNG:**

1. Schafskäse-Tatar: Schafskäse, Zwiebel und Paprika sehr klein würfeln. Alle Zutaten gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Gebratener Schafskäse: Schafskäse in große Stücke schneiden, mit geräuchertem Speck umwickeln. Mit etwas Olivenöl in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten.
3. Gebackenes Ei: 2 Eier ca. 7 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, danach vorsichtig schälen. Die Eier panieren und in heißem Sonnenblumenöl frittieren.
4. Zum Schluss den Vogerlsalat mit Apfelessig und Kürbiskernöl marinieren und den gebratenen Schafskäse im Speckmantel sowie das Schafskäse-Tatar mit dem gebackenen Ei anrichten.

Heimschuh Käse: Käserei Fischer, Kitzeck Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel Eier (BIO- und Freilandhaltung): Josef Teissl, Heimschuh Kartoffeln: Hubert Rath, Wundschuh Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft Äpfel und Fruchtsäfte: Obstbau Kinzer, Glojach Grazer Krauthäupl: aus heimischer Landwirtschaft Wild: aus heimischer Jagd Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.: Aloisia Jauk, Groß St. Florian Essig: Gölles Manufaktur, Riegersburg Schafskäse: Schilcherland Spezialitäten, Deutschlandsberg und Schäferei Draxler

Zitat: **Es ist eine regionale, saisonale und nachhaltige Köstlichkeit**