

# Heisser Tomme an Speckvinaigrette

## Zubereitung

Für die Vinaigrette Speck knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Bundzwiebeln in Butter 2 Minuten andämpfen, herausnehmen, auskühlen lassen. Essig, Senf und Öl verrühren, würzen. Radieschen, Bundzwiebeln und die Hälfte des Specks dazu mischen.

Tomme quer halbieren, auf der Schnittfläche mit Pfefferbouquet würzen und mit Honig beträufeln. Im Backofen ca. 10 Minuten erhitzen bis der Käse Blasen wirft. Vinaigrette auf dem Teller anrichten, den heissen Tomm darauflegen und mit dem restlichen Speck bestreuen.

## Zutaten für 6 Personen

100 g Frühstücksspeck, in feine Streifen geschnitten  
2 Bundzwiebeln, in feine Ringe geschnitten  
Butter zum Dämpfen  
3 EL weisser Balsamico-Essig  
1 TL flüssiger Honig  
½ TL Senf  
5 EL Rapsöl  
Salz Pfeffer aus der Mühle  
½ Bund Radieschen, in feine Schnitze geschnitten  
3 Tomme