

Nah&Frisch

Professional

Feigensalat mit Prosciutto Crudo

Vorspeise

Fleischgerichte

Salate

Zubereitung

Frische Feigen am Stielansatz kreuzweise einschneiden und am Boden mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, sodass sich die Frucht öffnet. Die Feigen auf eine Platte setzen und den Parmaschinken auf und um die Feigen herum drapieren. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing zubereiten. Das Dressing so darüber verteilen, dass möglichst viel davon in die Feigen fließt. Wenn gewünscht, auf einem Bett aus Rucola anrichten.

Dazu frisches Brot servieren und zum Schluss damit das restliche Dressing aufsaugen!



Zutaten

4 frische Feigen

150 g Prosciutto Crudo
Stagionato Borgoforte

3 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

1 EL Honig

Meersalz

Pfeffer