

Nah&Frisch

Professional

Sommerlicher Salat mit Feigen und Prosciutto

Vorspeise

Frühling

Italienisch

Kalorienarm

Käse

Salate

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Die Feigen vierteln.

Den Rucolasalat mit dem Dressing mischen. Auf einen flachen Teller geben und den Käse in kleinen Nocken darüber verteilen. Mit dem Parmaschinken und den Feigen, belegen und zum Schluss noch frisch gemahlene Pfeffer darüber streuen.



ZUTATEN

50 ml Olivenöl

25 ml Essig

1 EL Honig

Salz

Pfeffer aus der Mühle

250 g Rucola

8 Scheiben Prosciutto

Borgoforte

4 Stk. Feigen (frisch)

80 g Ziegenfrischkäse