

Josef Schatz

User

Chicorée mit Parma Schinken, Brie und Nüssen und Feigen-Vinaigrette

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel

Salate

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ●●○○○ ZEIT: 45 MIN. 

1. Für die Feigen-Vinaigrette 3 Feigen von den harten Stielen befreien und klein würfeln. In einer Schüssel geben und mit dem Apfelsaft mischen und 1 Std. ziehen lassen. Dann den Essig mit dem Senf sowie Salz und Pfeffer verrühren. 4 EL Öl unterschlagen, die Feigen mit dem verbliebenen Saft untermischen. 2. einzelne Salatblätter und restliche Feigen waschen. 3. Brie in Scheiben schneiden. 4. Salat auf Teller geben und die Vinaigrette darüber leeren. 5. Dann auf die Teller jeweils Brie und Parmaschinken darauf geben. 6. Teller mit Walnüssen und Mandeln bestreuen. 7. Mit restlichen Feigenstücken dekorieren. 8. Ein edler Weißwein dazu und so hat man eine edle Vorspeise.



ZUTATEN

3 Feigen

50 ml Apfelsaft

1 TL Honigsenf

Salz

Pfeffer

2 EL Apfelessig

2 TL Olivenöl extra nativ

Salat 4 Stk. Chicorée

4 Feigen

100 g Parma-Schinken

Mandeln ganz

Walnusskerne halbiert

100 g Brie