

FEIGEN MIT ZIEGENKÄSE UND SCHINKEN

FEIGEN MIT ZIEGENKÄSE UND SCHINKEN

Ich habe ja schon öfters meinen Tomate-Mozzarella Salat mit Feigen und Schinken gezaubert, diesmal habe ich etwas variiert und anstelle von Mozzarella etwas Ziegenfrischkäse ins Spiel gebracht. Mit ein paar Tröpfchen Honig und etwas fruchtigem Balsamico eine leckere und einfach gemachte Vorspeise.



Zutaten für 2 Personen:

4 Feigen

6 Scheiben Parmaschinken

4 TL Ziegenfrischkäse

2 TL Honig

etwas Créma die Balsamico mit Feigenaroma

ein wenig Basilikum

Zubereitung:

Ich schneide die Feigen von oben kreuzförmig ein, aber nicht komplett durch. In jede aufgeklappte Feige kommt ein Löffelchen Ziegenfrischkäse. Darauf einige Tropfen Honig.

Der Schinken wird zu Röllchen gedreht und mit auf den Teller gegeben. Das Basilikum dekorativ mit anrichten.

Auf die freien Flächen gebe ich ein wenig vom Feigen-Balsamico. Der schmeckt besonders zum Schinken einfach toll.

Dazu passt ein guter, trockener Rotwein - zum Beispiel ein Rioja oder ein Pinotage.

Der perfekte Auftakt für einen romantischen Abend!

