Nah&Frisch

Éva Bezzegh | Professional

Feigensalat mit Brombeeren, Ricotta und Schinken

Griaß di Rezepte | Gartenparty | Salate | Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Die Feigen abbrausen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Sie können sie roh verwenden oder grillen, beides passt in diesem Salat gut.
Die Pekan- oder Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Den Salat waschen, abtropfen lassen und auf einem großen Teller verteilen. Feigen und Schinken auf dem Salatbett anrichten. Den Ricotta darüber zerkrümeln.
Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl und Essig beträufeln. Zuletzt mit Brombeeren und Nüssen bestreuen. Der süß-säuerliche Balsamessig ergibt zusammen mit den Nüssen und den zarten Feigen, kombiniert mit der Brombeer-Fruchtsäure und dem salzig-rauchigen Aroma des Schinkens, eine wunderbare Geschmackspalette und ist gleichzeitig eine klassische Kombination, die nichts weiter braucht. Aber Sie können damit natürlich immer noch experimentieren.

ZUTATEN

- 10 reife, frische Feigen
- 50 g Pekan- oder Walnusskerne
- 100 g Feldsalat
- 5 Scheiben Räucherschinken
- 100 g Ricotta
- 2 EL Balsamessig
- 50 ml Walnussöl
- 100 g Brombeeren
- Salz & frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer