Nah&Frisch



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 gemahlenen 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