

Feigensalat mit Parmaschinken und Mozzarella (nach Jamie Oliver)



Zutaten für 10 Personen:

20 - 30 frische Feigen (je nach Grösse)
400 g feingeschnittene Parmaschinkenranchen
800 g Büffel-Mozzarella
1 Bund frischer Basilikum

Dressing:

2,5 dl kaltgepresstes Olivenöl
3 Saft von Zitronen oder Limonen
½ dl weisser Balsamico
3 EL Honig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die gut gereiften, frischen Feigen am Stielansatz kreuzweise einschneiden und am Boden mit Daumen und Zeigefinger zusammen drücken, dass sich die Frucht öffnet.

Die Feigen auf eine Platte oder die Teller setzen und den Parmaschinken um die Feigen wickeln.

Anschliessend den Mozzarella in kleinen Stücken darüber verteilen und mit den ganzen Basilikumblättern bestreuen.

Das Dressing so darüber verteilen, dass möglichst viel davon in die Feigen fliesst.

Dazu frisches Brot servieren.