



Feigen mit Büffelmozzarella und Prosciutto

4 oder 8 Portionen

8 reife Feigen

8 Scheiben luftgetrockneter Schinken (San Daniele, Parma...)

1 Zopf Büffelmozzarella

3 EL Zitronensaft

6 EL Olivenöl

1 ½ EL (flüssiger) Honig

Meersalz

Schwarzer Pfeffer

Zitronensaft, Olivenöl und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen

Feigen kreuzweise ein- aber nicht durchschneiden

Vom Mozzarella 8 Scheiben abschneiden, jede Scheibe dritteln

Die eingeschnittenen Feigen etwas aufbiegen, je drei Mozzarellastreifen kreuzweise in die Feige schichten und diese dann wieder etwas zusammendrücken. Eine Schinkenscheibe längs falten und um die Feige wickeln. Die Feigen auf Tellern oder einer Platte anrichten und jede mit 2-3 TL Marinade beträufeln.

Man kann auch die in Scheiben geschnittenem Feigen, den Schinken und die Mozzarellascheiben lose auf einer Platte anrichten und dann alles mit der Marinade beträufeln.

Ergänzen kann man das Ganze mit Scheiben oder kleinen Würfeln von bestem italienischem Hartkäse. Grana Padano, Parmesan oder junger Pecorino eignen sich besonders. Dazu etwas hochwertigen Balsamico...

Getränk: trockener, fruchtiger Weißwein , am liebsten mit etwas Restsüße