



Feigencarpaccio mit Rucola

Zutaten:

4-6 Feigen (reif)
Parmaschinken
Parmesan
Steinpilze
Zitrone
Tomaten
Butter, Öl
Balsamico
Rucola
Kräuter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Feigenrand abschneiden. Dann ein Glas mit glattem Boden zur Hand nehmen, den Boden mit Olivenöl einreiben und damit die Feigen platt streichen. Zur Seite stellen.

Steinpilze kleinschneiden und in eine Pfanne mit Öl geben. Butter hinzufügen und etwas braten lassen.

Salz und Balsamico über die Feigen verteilen. Rucola kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Kirschtomaten halbieren und ebenfalls ab damit in die Schüssel. Mit Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und anschließend alles über den Feigen verteilen.

Parmesan reiben oder mit einem Messer fein schneiden. Käsestücke und Parmaschinken auf das Feigengericht geben und mit den Steinpilzen garnieren.

Fertig. Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN