Feigen mit Parmaschinken

Das perfekte Duo für eine wunderbare Vorspeise: Rezept für Feigen mit Parmaschinen, aromatisiert mit Honig und Portwein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

5 Stk.	Feigen
5 EL	Honig
60 ml	Portwein
10 Scheiben	Parmaschinken

Zubereitung

1. Zuerst den Honig und den Wein für die **Feigen mit Parmaschinken** vermischen. Anschließend die Feigen in vier Teile zerschneiden. Den Schinken der Hälfte nach durchschneiden. Nun den Backofen auf 160 Grad vorheizen und ein Backrost mit Backpapier belegen.

2. Den Schinken um die Feigen wickeln und dann für etwa 10-15 Minuten im Ofen braten lassen. Zum Schluss die Mischung aus Portwein und Honig über die Feigen geben und die Feigen mit je einem Zahnstocher durchstechen und servieren.

Tipp

Die Feigen mit Parmaschinken sind sowohl als Vorspeise, als auch als kleine Zwischenmahlzeit sehr gut geeignet.