

Feigen im zarten Schinkenmantel

Ein überaus beliebter Snack auf jeder Party: Die Feigen im zarten Schinkenmantel kommen bei den Gästen garantiert gut an und dieses Rezept ist nur zu empfehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

12 Stk.	Feigen
12 Scheiben	Parmaschinken
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die Feigen im zarten Schinkenmantel die Feigen am oberen Ende kreuzweise einschneiden. Jede Feige mit einer Scheibe Schinken umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.
2. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schinken-Feigen darin rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Tipp

Zu den Feigen im zarten Schinkenmantel schmeckt frischer Ziegenkäse.