Feigen mit Balsamico auf Prosciutto

Die Feigen mit Balsamico auf Prosciutto lösen bei allen Gästen Begeisterung aus. Das raffinierte Rezept wird zusätzlich mit Honig verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

300 g	Prosciutto
8 Stk.	Feigen
125 ml	Balsamicoessig
130 ml	Rotwein
2 Handvoll	Rucola
2 TL	Honig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Feigen mit Balsamico auf Prosciutto** sind eine ideale Beilage oder Vorspeise zu einem Mehrgang-Menü. Feigen auf Wunsch schälen und vierteln.

2. Balsamicoessig mit Honig, schwarzem Pfeffer wie auch Wein in einem Topf zu einer sirupartigen Flüssigkeit verkochen. Die Feigen darin schwenken. Feigen circa eine Minute ziehen lassen.

3. Prosciutto und Rucola Salat auf einen Teller geben und die Balsamicofeigen darauf setzen.

Tipp

Die Feigen mit Balsamico auf Prosciutto kann man zusätzlich mit frischem Basilikum garnieren.