

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	<u>Prosciutto</u>
8 Stk.	<u>Feigen</u>
125 ml	Balsamicoessig
130 ml	Rotwein
2 Handvoll	Rucola
2 TL	Honig
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>

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.