# Feigen-Prosciutto-Rucola-Salat

Nicht nur in Italien ist das Rezept für Feigen-Prosciutto-Rucola-Salat sehr beliebt. Die Kombination aus Schinken und Früchten kommt auch hierzulande gut an!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Rucola |
| 3 Stk. | Feigen |
| 4 Scheiben | Prosciutto |
| 50 g | Himbeeren (zum Garnieren) |
| 4 EL | Olivenöl |
| 2 EL | Honig |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den Feigen-Prosciutto-Rucola-Salat zunächst den Rucola gründlich putzen, waschen und trocken schleudern. Die Feigen waschen und vierteln. Himbeeren waschen und abtropfen lassen.

2. Rucola auf Tellern anrichten, darauf Feigen und Prosciutto verteilen. Aus Olivenöl, Zitronensaft, der Hälfte des Honigs, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Die Marinade gleichmäßig über den Salat träufeln.

3. Den restlichen Honig kurz erwärmen und ebenfalls über dem Salat verteilen. Mit den Himbeeren garnieren und dann sofort servieren.

## Tipp

Den Feigen-Prosciutto-Rucola-Salat mit Mozzarella und/oder Parmesan verfeinern. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.