Feigensalat mit Schinken

Dieser Feigensalat mit Parmaschinken eignet sich perfekt als Vorspeise, leichtes Mittagessen oder eleganter Snack für deine Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Kopf	Blattsalat (auch gemischt)
5 Stk.	Feigen
75 g	Walnusskerne
150 g	Parmaschinken (Prosciutto)
150 g	Camembert (o.a. Weichkäse)
2 EL	Aceto Balsamico rosso
1 TL	Senf
3 TL	Honig
	Salz und Pfeffer
6 EL	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für den **Feigensalat mit Schinken** den Blattsalat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Auf vier Salat-Tellern gleichmäßig verteilen. Feigen waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte vierteln. Den Camembert in kleine Stücke schneiden. Parmaschinken locker in Röllchen oder Falten legen. Alles gleichmäßig auf dem Salat anrichten. Walnüsse grob hacken und über den Salat streuen.

2. Für das Dressing Balsamico, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren. Das Olivenöl tröpfchenweise einrühren, bis eine cremige Vinaigrette entsteht. Die Vinaigrette über den Feigensalat mit Parmaschinken träufeln und sofort servieren.

Tipp

Zum Feigensalat mit Schinken, optional frisches Baguette oder Ciabatta genießen.