

Blattsalat mit Feigen, Parmaschinken und Ziegenkäse

Zutaten

für 4 Personen

| | |
|-------|------------------------------------|
| 2 EL | Aceto Balsamico |
| · | Fleur de Sel |
| · | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 1 TL | Waldhonig |
| 4 EL | natives Olivenöl |
| 250 g | gemischter Blattsalat |
| 40 g | Pekannusskerne, gehackt |
| 8 | getrocknete Feigen |
| 4 | kleine Ziegen- frischkäsetaler |
| 4 | Scheiben Parmaschinken |

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Zubereitung

1. Aceto Balsamico mit Fleur de Sel und Pfeffer gut verrühren. Den Waldhonig und das Olivenöl unterschlagen. Den Salat mit der Vinaigrette mischen.
2. Die gehackten Pekannusskerne ohne Fett in der Pfanne rösten.
3. Die Feigen halbieren und die Frischkäsetaler vierteln. Die Schinkenscheiben halbieren und aufrollen.
4. Alles zusammen auf vier Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Der Waldhonig hat eine würzige, feinherbe Note und ist flüssig bis leicht kristallin. Er harmoniert besonders gut mit dem Ziegenkäse.

