

Italienischer Feigensalat mit Vanilledressing

Ein etwas ausgefalleneres Rezept, zum ausprobieren und genießen!

Zutaten:

12 reife Feigen
12 Scheiben Parmaschinken
400 g Mozzarella
2 Vanilleschote
200 g Feldsalat

Für das Dressing:

3 - 4 EL heller Balsamicoessig
4 EL Olivenöl
2 TL Vanillearoma
weißer Pfeffer
Salz
Zucker

Zubereitung:

Elektro-Backofen auf 240 Grad vorheizen. Feigen waschen, putzen und vierteln. Schinken der Länge nach vierteln und die Feigen damit umwickeln. Mozzarella in Scheiben schneiden. Feigen mit Mozzarella belegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, das Mark mit einem spitzen Messer heraus kratzen, auf dem Mozzarella verteilen und unter dem Grill ca. 3-5 Minuten übergrillen (Elektro- und Erdgasbackofen: 240 Grad/Stufe 6, Umluft 220 Grad).

Feldsalat waschen und putzen. Für das Dressing alle Zutaten verrühren.