

Feldsalat mit Feigen, Parmaschinken und Parmesan



Zutaten für drei Personen:

75-100 g Feldsalat

einige Blätter Radicchio

30 g gehackte Walnüsse

3 frische Feigen

6 Scheiben Parmaschinken,
San Daniele oder italienischer
Landschinken, sehr fein
geschnitten

Parmesan am Stück

Vinaigrette:

1-2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Aceto Balsamico

2 knapper TL Dijon-Senf

3 TL Honig

6 EL Olivenöl

1. Feldsalat verlesen,
waschen und trocken
schleudern. Radicchio in
Blätter teilen, waschen und
trocknen. Die Blätter in
feine Streifen teilen.

2. Vinaigrette rühren.

3. Salate auf den Portions-
tellern anrichten, mit den
gehackten Walnüssen
bestreuen. Mit der
Vinaigrette beträufeln.
Feigen in Spalten schnei-
den. Schinkenscheiben
halbieren und ein wenig
eindreuen. Abwechselnd
an den Rändern platzie-
ren. Parmesan über den
Salat hobeln.

Hinweise:

Den Radicchio kann man
auch weglassen.

Auf dem Foto ist der
Feldsalat durch Blätter vom
Kopfsalatherz verstärkt.

Die Menge der Vinaigrette
ist knapp, eventuell mehr
machen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20
min, Vorspeisen, große
Salate, Feigen, Schinken,
italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.07.2017