

# 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 knappe 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 22.01.2023