

Italienische Rezepte

Feigen im Schinkenmantel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Europa, Feige, Italien, Obst, Schinken, Vorspeise

8	getrocknete Feigen	2	Stiele Thymian
200 ml	süßer Weißwein	16	Mandelkerne, geschält
1	Zucchini	8	Scheib. Parmaschinken
	Salz, Pfeffer	10	Radieschen
8	Essl. Olivenöl	50 g	Blattsalate (gemischt)
2	Knoblauchzehen	1	Essl. (-2) weißer Balsamico
1	Rosmarinzweig	3	Essl. Olivenöl mit Zitrone

1. Die Feigen mit dem Weißwein übergießen und über Nacht ziehen lassen.
2. Aus der Zucchini mit einem Buntmesser acht 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 4 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zuchinscheiben mit dem Knoblauch, Rosmarin und Thymian von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Feigen aus dem Weißwein nehmen und abtropfen lassen. Jeweils 2 Mandelkerne in die Feigen stecken. Jeweils 1 Feige in 1 Schinkenscheibe einwickeln. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Feigen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1/2 Min. braten. Dann mit 3 El Weißwein (von den eingelegten Feigen) ablöschen. Feigen abgedeckt 1 Min. dünsten.
4. Radieschen halbieren und mit dem Blattsalat auf einer Platte anrichten. Mit Balsamico und Olivenöl mit Zitrone beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuchinscheiben darauf legen und mit jeweils 1 Feige belegen. Mit dem Feigensud beträufeln und servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten