

Italienische Rezepte

Feigen mit Parmaschinken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Feigen, Italien, Käse, Vorspeisen

4 Feigen; reif, fest
100 g Roquefort oder Gorgonzola

8 Scheib. Parmaschinken (ca. 100 g)
Friseesalat; einige Blätter

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Feigen waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Roquefort in 8 Scheiben schneiden und auf die Feigenhälften legen. Früchte und Käse mit dem Schinken umhüllen und mit der Nahtseite nach unten in eine ofenfeste Form setzen.

Die Form auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Feigen ca. 10 bis 12 Minuten garen, auf Frisee anrichten und sofort servieren.

Sehr würzig!