



Schinken Carpaccio mit Feigen

Empfehlung: PROVOKATEUR rosa Riesling Sekt

Zutaten für 4 Personen:

3 EL Pinienkerne

Ca. 50 g getrocknete Feigen

2 EL Weißweinessig

Salz, Pfeffer, Zucker

2-3 EL gutes Olivenöl

125 g Parmaschinken

Zubereitung:

- Pinienkerne und Feigen unter die Vinaigrette rühren
- Schinken auf vier flachen Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln
- Dazu passt Ciabatta oder Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Vorbereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten

Getrocknete Feigen fein würfeln

Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker verrühren, Öl darunter schlagen

Guten Appetit!