Rezept

Mozzarella-Feigen-Spießchen

Ein Rezept von Mozzarella-Feigen-Spießchen, am 12.10.2024

Zutaten

	Saft von 2 Limetten
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer, frisch gemahlen
2	Kugeln Mozzarella (je 125 g)
2 EL	Honig
	Salz
3	Feigen
8	hauchdünne Scheiben Parmaschinken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Limettensaft, Honig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Die Feigen vorsichtig waschen und trockentupfen, vierteln oder achteln. Den Mozzarella in 1 1/2 cm große Stücke schneiden.

2. Feigen und Mozzarella abwechselnd auf 8 Holzspieße stecken, locker mit dem Schinken umwickeln. Auf eine Platte legen, mit der Vinaigrette beträufeln.