

Rezept

Mozzarella-Feigen-Spießchen

Ein Rezept von Mozzarella-Feigen-Spießchen, am 24.04.2024

Zutaten

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