

Rezept

Schinken-Carpaccio mit Feigensauce

Ein Rezept von Schinken-Carpaccio mit Feigensauce, am 19.04.2024

Zutaten

4 frische saftige Feigen (etwa 300 g)	1/2 ½ Bio-Zitrone
1 Hand voll Rucola	4 Walnusskerne
3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	8 Scheiben Parma- oder San-Daniele-Schinken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Feigen waschen, eventuell schälen und klein würfeln. Zitrone waschen, abtrocknen, ein Stück Schale abschneiden und fein hacken, den Saft auspressen. Rucola verlesen, waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Walnüsse grob hacken.
2. Feigen mit Zitronenschale, Rucola, 1 EL Zitronensaft und Olivenöl mischen, salzen und pfeffern. Schinkenscheiben vom Fettrand befreien, halbieren und auf einer Platte oder auf Tellern verteilen. Die Feigensauce darüber geben und Walnüsse aufstreuen.