

Rezept

Schnelles Caprese mit Feigen

Ein Rezept von Schnelles Caprese mit Feigen, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bund Schnittlauch	80 ml Olivenöl
2 große Tomaten	2 reife Feigen
1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g)	125 g roher Schinken (in dünnen Scheiben)
1 Bund Basilikum	4 - 5 EL Aceto balsamico
Salz	Pfeffer
1 Baguette oder Ciabattabrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden. Die Schnittlauchröllchen mit Öl verrühren und ca. 10 Min. durchziehen lassen. Inzwischen die Tomaten und die Feigen waschen, den Mozzarella abtropfen lassen, alles in dünne Scheiben schneiden. Die Schinkenscheiben zu kleinen Häufchen zusammenraffen. Alles abwechselnd auf einer Servierplatte anrichten.
2. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Tomaten-Feigen-Mozzarella-Mischung mit Essig und Schnittlauchöl beträufeln, mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Mit dem Basilikum garnieren. Das Baguette oder Ciabattabrot in Scheiben schneiden und dazu servieren.