Feige mit Ziegenkäse

4 Personen

4 frische Feigen, 200 g Ziegenkäse, 4 Scheiben roher Schinken (Parma- oder Serrano), 4 TL Honig, 200 g Feldsalat, 1 kl. Zwiebel, weißer Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Senf und etwas Zucker

Die Feigen waschen, gut trocknen, mit 2 Kerben sternförmig vom Stiel her fast durchschneiden. Dann den Ziegenkäse vorsichtig in die Schlitze füllen, den Honig oben auf den Käse geben, Schinken am unteren Teil der Feige umwickeln. Bei 200 Grad 8 – 10 Min. erwärmen. Nicht backen und nur gut wärmen.

Dressing: Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und 1 Prise Zucker zu einem Dressing verarbeiten und mit dem gut gewaschenen Feldsalat vermengen. Auf einem Teller anrichten und die warme Feige oben auf setzen. Evtl. noch ein paar Croutons dazu.