

## **Rucolasalat mit Mozzarella, Feigen und Parmaschinken**

für 4 Personen

### **Zutaten:**

200g Rucola  
2 Kugeln Mozzarella  
4 Feigen  
8 Scheiben Parmaschinken  
50g Parmesan  
6 EL Olivenöl  
2 EL Honig  
3 EL Zitronensaft  
Crema di Balsamico  
Salz, Pfeffer gemahlen

### **Zubereitung:**

Rucola waschen, trockenschütteln, Stiele entfernen. Die Feigen vierteln und auf dem Rucola verteilen. Parmaschinken und Mozzarella in kleine Stück reißen und ebenfalls auf dem Salat verteilen. Den Parmesan hauchdünn darüberhobeln.

Olivenöl, 1 EL Honig und den Zitronensaft mischen, mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen und über den Salat geben.

1 EL Honig im Wasserbad erwärmen und mit einem Löffel vorsichtig über den Salat verteilen. Am Schluß noch etwas Crema di Balsamico über den Salat träufeln.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !