



Feigensalat

Zubereitung

Den Eisbergsalat waschen und in kleine mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden (wichtig dabei ist den grünen Strunk herauszuschneiden). Die Feigen vierteln, aber nicht ganz durchschneiden (auf dem Foto etwas anders abgebildet) sieht dadurch schöner aus.

Den Schafkäse in mundgerechte Stücke schneiden und mit Prosciutto umwickeln, in einer Pfanne mit Bona Pflanzenöl kurz von allen Seiten anbraten, dann kommen der Geschmack noch besser hervor. Ein paar Stücke vom Schafkäse beiseitelegen und extra in den Salat geben.

Den Lauch in feine Ringe schneiden. Das Dressing wird idealerweise so zubereitet: 2 EL Bona Olivenöl, 5-6 EL Balsamico (je nach Geschmack), 1-2 EL Ahornsirup, Wasser, Salz, Pfeffer und gehackten Basilikum in einer extra Schüssel vermengen. Dann mit dem restlichen Salat vermengen. Anrichten und den Schafkäse im Prosciuttomantel und die Feigen ganz oben drappieren.

Fertig ist der perfekt, raffinierte Sommersalat!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Kristina Drazdi.

Zutaten

- 1 Eisbergsalat
- 3-4 fleischige Tomaten
- 4 frische Feigen (idealerweise vom Markt)
- 1 Pkg Schafkäse (ca. 250g)
- 1 halbe Stange Lauch
- 250g Prosciutto
- 5-6 EL Balsamicoessig
- 2 EL Bona Olivenöl
- 1-2 EL Ahornsirup
- 2 EL Wasser
- Salz, Pfeffer und frische Kräuter (Basilikum eignet sich am besten)
- Bona Pflanzenöl zum Anbraten