



## Feigencarpaccio mit knusprigem Prosciutto und Stracciatella

### Zutaten:

6–8 reife Feigen  
150 g Stracciatella (oder Burrata-Innenleben)  
6 Scheiben Prosciutto (z. B. San Daniele oder Parma)  
1 EL Honig (flüssig, mild)  
2 EL Olivenöl (mild, fruchtig)  
1 EL Balsamico (am besten ein gereifter, cremiger)  
Frischer Rucola oder Basilikum (ca. 1 Handvoll)  
Salzflocken & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Zuerst den Prosciutto knusprig zubereiten: Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 8–10 Minuten backen, bis sie kross sind. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Feigen vorbereiten. Dafür die Früchte waschen, den Stielansatz entfernen und mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden – ähnlich wie Carpaccio. Diese Scheiben fächerförmig oder kreisförmig auf Tellern anrichten.

Nun die Stracciatella mit einem Löffel mittig oder leicht versetzt auf das Feigencarpaccio setzen. Danach den Rucola oder Basilikum locker darüber verteilen und den knusprigen Prosciutto in Stücke brechen und dekorativ aufstreuen. Zum Schluss das Ganze mit Honig, Olivenöl und Balsamico beträufeln und mit Salzflocken sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abrunden.

Tipp

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Wer mag, kann das Gericht noch mit gerösteten Pinienkernen oder etwas gehobelem Parmesan verfeinern. Auch ein Hauch Zitronenzeste sorgt für ein sommerlich-frisches Aroma.