


Feige und Mozzarella mit Goldsaft-Dressing

 15 Min.

 2-4 Portionen



Zutaten

2-4 frische Feigen

1 Stange Lauchzwiebel

1 EL Olivenöl

1 EL Balsamico Essig

1 Packung Büffelmozzarella

frische Basilikum-Blätter

1 EL Grafschafter Goldsaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spitze der Feigen abschneiden und die Feigen sowie Mozzarella in Scheiben

schneiden. Lauchzwiebel in Ringe. Basilikum-Blätter waschen.

Feige, Mozzarella und Basilikum-Blätter immer im Wechsel in einer flachen Schüssel anordnen.

Alles Pfeffern und Salzen sowie die Lauchzwiebelringe darüber verteilen.

Zum Schluss 1 EL Olivenöl, 1 EL Graftschafter Goldsaft und 1 EL Balsamico Essig verrühren und über der Feigenmischung verteilen.