

FEIGEN M. BÜFFELMOZZARELLA (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

2	reife Feigen
4	Scheiben Rohschinken
30 ml	gutes Olivenöl
15 ml	Aceto Balsamico
	Gemahlener Pfeffer aus der Mühle
100 g	Büffelmozzarella

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Hilfsmittel: Weber Style Grillpfanne, Zahnstocher

Grillzeit: ca. 15 Minuten

Grillmethode: Indirekt

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Marinierzeit: 5 - 10 Minuten

ZUBEREITUNG:

Mozzarella in 4 Stücke teilen. Die Feigen halbieren und dann jeweils von oben in der Mitte einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden. Jetzt den Mozzarella in die Feige stecken und den Rohschinken so um die Feige wickeln, dass der schmelzende Mozzarella nicht nach unten heraustropfen kann, evtl. den Rohschinken mit einem Zahnstocher sichern. Den Aceto Balsamico und das Olivenöl mischen und gut mit Pfeffer würzen. Die Feigenpäckchen aussen etwas mit Olivenöl einreiben.