

KRÄUTERSEITLING-SPIESS MIT PARMASCHINKEN UND FRISCHER FEIGE

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 4 schöne Kräuterseitlinge, geputzt und halbiert
- 4 hauchdünne Scheiben Parma-schinken, halbiert
- 2 reife Feigen, sanft gewaschen, ohne Stiel und geviertelt
- Olivenöl, Salz und Pfeffer
- 8 Basilikumblätter, gewaschen
- 8 kleine Holzspieße

Die halben Kräuterseitlinge in Olivenöl ca. 4–6 Minuten braten, anschließend salzen und pfeffern. Auf jeden Spieß einen Pilz, eine Scheibe Parmaschinken, ein Viertel der Feige und zum Abschluss ein Basilikumblatt stecken. Sofort servieren.

