

Feigen mit Büffelmozzarella

Zutaten:

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

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Grill: z.B. Weber One Touch Gold
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 Schinken so um die Feige wickeln, dass der schmelzende Mozzarella nicht nach unten heraustropfen kann, evtl. den Schinken mit einem Zahnstocher sichern. Den Aceto und das Olivenöl mischen und gut mit Pfeffer würzen. Die Feigenpäckchen außen etwas mit Olivenöl einreiben.