



Feigen-Kaktusfrucht-Salat

4 PORTIONEN
LEICHT

- 500 g Kaktusfrüchte
- 200 g Feigen
- Salz
- 100 g Ziegenweichkäse
- 160 g Prosciutto
- 40 g Parmesan, frisch gehobelt
- 30 ml Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Reduktion
(siehe Tipp)

Die Kaktusfrüchte schälen und in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Feigen vierteln und mit den Kaktusfrüchten in eine Schüssel geben. Mit 1 Prise Salz würzen.

Den Ziegenweichkäse grob mit den Händen zerpfücken und hinzufügen. Prosciutto und Parmesan zugeben. Zuletzt Olivenöl und Balsamico-Reduktion hinzufügen.

Hayas Tipp:

Für eine Balsamico-Reduktion 500 Milliliter Aceto balsamico mit 500 Gramm Honig, 500 Milliliter Wein und 3 Zweigen Thymian in einem Topf mindestens 30 Minuten auf niedriger Hitze reduzieren und anschließend auskühlen lassen. Die Kaktusfrüchte heißen auf Hebräisch „Sabres“ – diesen Begriff verwendet man auch für Menschen, die außen „stachelig“ und innen weich sind.