

Feld-Salat mit Mozzarella und Feigen

Für 2 Personen

4 Scheiben Pancetta	200 g Feldsalat	1 rote Zwiebel
3 frische Feigen	250 g Büffelmozzarella	1 TL Honig
1 EL Dijonsenf	4 EL heller Balsamico	3 EL Olivenöl
Salz	bunter Pfeffer	

Den Feldsalat putzen, abbrausen, gut abtropfen lassen und am Rand der Teller verteilen. Die Feigen achteln. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und in der Mitte der Teller dekorativ mit den Feigen anrichten. Die Zwiebel abziehen, in hauchdünne Ringe schneiden und über den Feldsalat und den Mozzarella verteilen. Aus dem Balsamico, Olivenöl, Honig und Senf ein Dressing anrühren. Anschließend mit Salz und buntem Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella und die Feigen mit einem Teil der Vinaigrette beträufeln. Den Rest der Vinaigrette kurz vor dem servieren über den Feldsalat geben. Den Salat auf Tellern anrichten, mit je zwei Scheiben Pancetta belegen und sofort servieren.

Horst Lichter am 03. Februar 2012