



## Feigentatar mit Schinken

### Zutaten für 4 Personen:

100 g Levi Parma Schinken, in 3 mm dicken Scheiben (altn.: Bündner Fleisch)

1 grüne Feige

1 blaue Feige

1 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Die Schinkenscheiben zuerst in Julienne (feine Streifen) schneiden, dann von der anderen Seite schneiden, dass man sehr feine Würfel erhält.

Die Feigen mit einem feuchten Tuch abwischen und ohne die Schale zu entfernen in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Dann jede Scheibe in Würfel schneiden (mit einem halben Zentimeter Seitenlänge).

Schinken und Feigen vermengen und mit ein wenig nativem Olivenöl beträufeln, um zu vermeiden, dass die Feigen austrocknen.

Auf Löffeln als Finger Food servieren.



Geschmack erleben.