

Dörrfeigen-Rucola Salat

Perfekte kleine Vorspeise, oder Aperitif Begleitung /Fingerfood
Lässt sich gut vorbereiten, denn wenn es 2-4 Stunden durchzieht schmeckts noch besser.

für 6 Portionen in Weck Tulpen Gläser

Rucola Pesto:

- 30 g Parmesan
- 30 g Rucola oder Basilikum
- 30 g Pinienkerne
- 8 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Parmesan in den Mixtopf geben und **15 Sek. / Stufe 10** zerkleinern.

Die restlichen Zutaten zugeben und **20 Sek. /Stufe 7** mischen.

Feigen Laugen Brösel:

Mixtopf säubern und trocknen

- 100 g Feigen getrocknet (evtl. harte Spitze abschneiden)
- 20 g Salzbrezel

Zusammen in den Mixtopf geben und ca. **3 Sek. / Stufe 8 mischen**. In die Gläser füllen.
(je nach Härte der Feigen anpassen – ich mag, wenn es noch kleine Stückchen sind.)

Joghurt-Zitronencreme:

- 300-400 g griechisches Sahnejoghurt
- 1-2 EL Sauerrahm oder Creme fraiche

Joghurt & creme Fraiche mit **Salz, Pfeffer, etw. Zitronensaft/Schale** oder Msp.
Zitronensalzpaste zusammenmischen

Zuerst die Feigen Brezel Brösel in die Weck Gläser verteilen. Drauf die Joghurt Creme, da je ein guter TL Pesto und dann noch ein paar Rucola Blätter oben drauf. Das Ganze habe ich mit **Zitronenöl und Balsamico-Cilli Creme** beträufelt.

