



# Gebackene Butter-Feigen mit Schinken & Rucola-Pesto

 4 PERSONEN  30 MIN  SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 8 Feigen
- **Unsere Butter**
- 200 g Rucola
- 200 g glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 1 Orange
- 1 Schuss Weißweinessig
- 2 TL Zitronenmarmelade
- Olivenöl
- luftgetrockneter Schinken
- Pinienkerne
- Weißbrot

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Feigen waschen, 4 Stück halbieren, 4 Stück kreuzweise einschneiden, auf ein gebuttertes Backblech setzen, mit **Unsere Butter** bestreichen und grobkörnigem Salz bestreuen. Bei 200 °C backen, bis **Unsere Butter** zerlaufen ist und die Feigen ihr intensives Aroma entfalten.
- 2** In der Zwischenzeit den Rucola und die Petersilie entstielen. Die Petersilie und 3/4 der Rucolablätter in einen hohen Rührbehälter geben. Mit Salz, Pfeffer, dem Saft einer Orange, einem Schuss Weißweinessig und Zitronenmarmelade vermengen. Während des Pürierens nach und nach Olivenöl hinzugeben, bis ein sämiges Pesto entsteht.
- 3** Auf vier Tellern die restlichen Rucola-Blätter verteilen und mit jeweils 2 Scheiben Schinken belegen. Die Butterfeigen daraufsetzen und mit Pesto, gerösteten Pinienkernen und Weißbrot servieren.

