



Feigen-Salat nach Yotam Ottolenghi
für 2 Personen als Vorspeise oder für 1 Person als Hauptspeise

1/2 kleine, rote Zwiebel möglichst fein schneiden, dann mit 1/2 TL **Dijonsenf** und 2 TL **Granatapfelsirup** (bekommt man z. B. am Wiener Naschmarkt) in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen, langsam 3 EL gutes **Olivenöl** zugießen und kräftig zu einem homogenen Dressing verquirlen.

50 g **Rucola** und ca. 40 **Basilikum-Blätter** waschen und mit der Salatschleuder gut trocknen. Einen Großteil der Blätter vorsichtig unters Dressing heben, ein paar aufheben, die kommen erst am Schluss auf den Salat. Die marinierten Blätter auf einem Teller anrichten.



Da wir auch gerade eine Handvoll kleine, feine **Paradeiser** geerntet haben, kamen die kurzum auch in den Salat.

2 **Feigen** sechsteln und am grünen Bett anrichten. 1/2 **Ziegenfrischkäserolle** in groben Stücken drüber verteilen. Mit den restlichen Blättern garnieren, mit **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Gutes Gelingen!