Feigen und Walnuss-Amuse Bouche

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	395 kcal/1635 kJ		
Eiweiß:	19,2 g	Fett:	28 g
Kohlenhydrate:	16 g		

Zubereitung:

1. Walnusskerne kurz fettlos in einer Pfanne rösten. Zum Auskühlen auf einen Teller schütten.

2. Feigen abspülen, trockentupfen und vierteln. Fruchtfleisch mit Balsamicoessig beträufeln.Parmaschinken in Stücke teilen und locker auf vier Teller verteilen. Die Feigenviertel hübsch angeordnet darauf setzen.

3. Gorgonzola in Stückchen teilen und darüber streuen. Auf jedes Feigenviertel eine Walnusskernhälfte geben.

Tipp: Dazu Baguette reichen.

Zutaten für 4 Portionen :

100 g	kalifornische Walnusskerne
8	Feigen
4 TL	Balsamicoessig
16 Scheiben	Parmaschinken, dünn geschnitten (ca. 125 g)
100 g	Gorgonzola