

FEIGEN MIT ZIEGENKÄESE

überbacken

ZUTATEN (4 Stück)

4 frische Feigen
200 g Ziegenkäse
400 ml roter Traubensaft
5 EL Honig
1 TL grüner Pfeffer
4 Zweige Thymian
60 g Pistazien
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Traubensaft zusammen mit 3 EL Honig in einen kleinen Topf geben, zum Kochen bringen und dann bei niedriger Hitze eindicken lassen, sodass sie eine sirupähnliche Konsistenz erhält. Anschließend den Pfeffer ergänzen und umrühren.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Dann die Pistazien in kleine Stücke hacken. Beides in eine kleine Schüssel geben und den Ziegenkäse hineinbröseln. Jetzt den übrigen Honig ergänzen und alles mit einer Gabel gründlich miteinander vermischen. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Feigen kreuzweise einschneiden, sodass sich die vier Teile der Frucht leicht auffächern lassen. Die Ziegenkäse-Honig-Creme auf den Früchten verteilen.

Die Feigen ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sobald die Feigen goldbraun sind, mit dem Trauben-Honig-Sirup beträufeln und servieren.



Miran oder Herr Glavica
Karosserie & Lackierung



©Adobe Stock/#44869366