



Gratinierte Feigen mit Ziegenkäse

PORTIONEN: 2 PORTIONEN

SOMMER

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

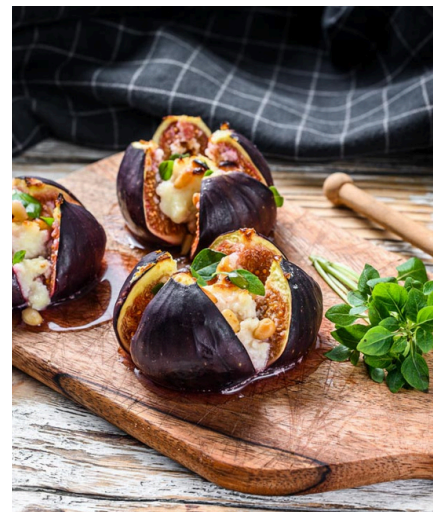
4 frische reife Feigen

40 g Ziegenfrischkäse

4 TL Honig

2 EL Pinienkerne

optional: 2 TL Rosmarin



Zubereitung

Heize den Ofen auf 200 Grad (Grillfunktion) vor und wasche die Feigen

Schneide die Stile ab und ritze die Feigen kreuzförmig ein

Drücke sie jetzt von unten etwas auseinander

Setze sie in eine ofenfeste Form

Vermenge den Ziegenfrischkäse mit 2 TL Honig

Gebe die Mischung zu gleichen Teilen in die Feigen

Hacke die Pinienkerne grob

Gebe den restlichen Honig auf die Feigen (2 TL)

Streu die Rosmarinnadeln darüber

Im Ofen etwa 5 Minuten überbacken, bis der Ziegenfrischkäse
und die Pinienkerne Farbe annehmen

Lindchen
schmeckt