Rezept

Feigen mit gratiniertem Ziegenkäse

Ein Rezept von Feigen mit gratiniertem Ziegenkäse, am 10.06.2025

Zutaten

- **2** Bio-Orangen
- **1** Zweig Thymian
- **2 EL** Weißweinessig
- **6 Scheiben** Ziegenkäse (z. B. Ziegencamembert ca. 150 g)
- **1 EL** Zucker
- **1** Schalotte
- **2 EL** Honig (z. B. Thymian- oder Waldhonig)
- **6** frische Feigen
- **30 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Für das Chutney die Orangen heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale fein abreiben. Übrige Schale mit einem scharfen Messer von den Orangen schneiden, dabei die weiße Haut mit entfernen. Das Fruchtfleisch zwischen den Häutchen herausschneiden, klein würfeln.

2. Die Schalotte schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Mit Orangenwürfeln und Orangenschale, Schalottenwürfeln, Honig und Essig in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Feigen mit Küchenpapier vorsichtig abreiben und längs halbieren. Die Ziegenkäsescheiben in eine hitzebeständige Form geben. Im Backofen (oben, Umluft 220°) 2-3 Min. gratinieren. Inzwischen die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne kurz aufschäumen lassen. Die Feigenhälften dazugeben und in der Butter schwenken.

4. Die Feigen mit dem gratinierten Ziegenkäse auf Vorspeisentellern anrichten. Etwas Orangenchutney auf den Ziegenkäse geben. Mit Strudelteig-Chips garnieren. Sofort servieren.