

Rezept

Gebackene Feigen

Ein Rezept von Gebackene Feigen, am 27.04.2024

Zutaten

2-3 Zweige Thymian	150 g junger Ziegenkäse
2 TL Honig	Salz
Pfeffer	8 frische Feigen
4 EL Süßwein (z.B. Portwein, Marsala oder Vin Santo)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal, 8 g F, 9 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Ziegenkäse zerbröseln oder klein würfeln und mit Honig, Salz, Pfeffer und den Thymianblättchen vermischen.
2. Die Feigen waschen und vom Stielansatz her kreuzförmig einschneiden, sodass sie etwas auseinanderfächern. In eine feuerfeste Form setzen und mit dem Süßwein beträufeln. Für ca. 3 Min. in den heißen Ofen (Mitte) schieben. Dann herausholen und die Ziegenkäsemasse in die Feigen füllen. Nochmals für 2 Min. im Ofen gratinieren. Herausnehmen und mit Weißbrot (z. B. Pita siehe S. 8) servieren.