

Rezept

Gegrillte Feigen mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Gegrillte Feigen mit Ziegenfrischkäse, am 22.06.2026

Zutaten

1/4 l roter Traubensaft	5 TL Akazienhonig
1/2 TL getrockneter grüner Pfeffer	1/2 Bund Thymian
30 g Pistazienkerne	125 g Ziegenfrischkäse
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	2 große frische Feigen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Traubensaft mit 3 TL Honig aufkochen, in ca. 15 Min. bei starker Hitze offen zu einem Sirup einkochen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den grünen Pfeffer im Mörser zerstoßen und zum Sirup geben. Den Thymian abspülen und trockenschütteln. Einige Zweige beiseite legen, von den übrigen die Blättchen hacken. Pistazienkerne hacken.
2. Ziegenfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit restlichem Honig, Pfeffer, Thymian und Pistazien mischen.
3. Die Feigen halbieren und in die Mitte eine leichte Vertiefung drücken. Die Feigenhälften mit der Käsemasse füllen, in eine feuerfeste Form setzen und in den Backofen (Mitte) schieben. Grillfunktion zuschalten. Feigen ca. 6 Min. grillen, bis sie weich sind und der Ziegenkäse leicht bräunt.
4. Feigen heiß auf einem Spiegel von Traubensirup servieren und mit Thymianzweigen dekorieren.