

Rezept

# Schnelle Feigen mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Schnelle Feigen mit Ziegenkäse, am 09.09.2024

## Zutaten

**6 Zweige** Thymian  
**8** frische Feigen  
Salz

**2 EL** flüssiger Honig  
**150 g** junger Ziegenkäse (z. B. Picandou)  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Von 4 Zweigen die Blättchen abzupfen und beiseitelegen. Die übrigen Thymianzweige mit dem Honig und 5 EL Wasser aufkochen, bei mittlerer Hitze 4-5 Min. sirupartig einkochen lassen. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Feigen waschen und trocken tupfen, die runde Seite jeweils flach schneiden. Die Feigen um den Stielansatz herum im Zickzack einschneiden. Auf eine Platte oder einen Teller setzen und die Feigen zum Füllen vorsichtig auseinanderdrücken.
3. Den Ziegenkäse zerbröseln und in die Mitte der Feigen verteilen. Den Thymiansirup darüberträufeln. Mit etwas Salz würzen und mit dem schwarzen Pfeffer übermahlen. Den beiseitegelegten Thymian darüberstreuen. Dazu passt knuspriges Baguette.