

Rezept

Überbackene Feigen

Ein Rezept von Überbackene Feigen, am 01.03.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 12 kleine Feigen | 2 EL Olivenöl |
| 1 EL gesalzene Pistazien | 50 g Ziegenfrischkäse |
| 4 Scheiben Parmaschinken | 2 Zweige Basilikum |

Außerdem

- 3** Mini-Cocottes von Le Creuset

Rezeptinfos

Portionsgröße 3 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 12 g F, 7 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Feigen beim Stielansatz übers Kreuz tief einschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln und für ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
2. In der Zwischenzeit die Pistazien grob hacken.
3. Feigen aus dem Ofen nehmen und je vier Stück in eine Mini Cocotte setzen. Anschließend die Feigen mit Ziegenfrischkäse und Parmaschinken füllen und für weitere 5 Minuten in den Ofen geben.
4. Zum Schluss mit Pistazien bestreuen und Basilikumblättchen darüberzupfen. Warm servieren.