

Rezept

# Ziegenkäsefeigen mit Honig

Ein Rezept von Ziegenkäsefeigen mit Honig, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>4</b> große frische Feigen	<b>4 Scheiben</b> Parmaschinken
<b>1</b> Zweig Rosmarin	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>120 g</b> Ziegenfrischkäse	schwarzer Pfeffer
<b>2 TL</b> Lavendelhonig (oder anderer Blütenhonig)	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Feigen waschen und trocknen. Von oben kreuzweise so tief einschneiden, dass sie unten noch zusammenhalten. Die Spalten leicht auseinanderdrücken. Schinkenscheiben längs halbieren und um die Feigen wickeln.
2. Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und hacken. Etwas Rosmarin beiseitelegen. Pinienkerne grob hacken. Mit dem Rosmarin unter den Frischkäse mischen. Ein Viertel Käsecreme in jede Feige füllen. Mit Pfeffer übermahlen und den übrigen Rosmarin darüberstreuen. Die Früchte in die Form setzen und mit Honig beträufeln. Grill zuschalten und im heißen Ofen (oben) 8-10 Min. übergrillen.