

Feigen mit Käse und Honig

440

Typ: Verschiedenes

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Am 3 Aug 08 mit Elvers und F&E: mit Roquefort ganz ausgezeichnet!

Zutaten: 8 Feigen
200 g Ziegen- oder Schafskäse
grüner Pfeffer
rosa Pfefferbeeren
2-3 EL Akazienhonig

Rezept: Die Feigen abspülen und vorsichtig trocken tupfen. Von oben bis kurz vor dem runden Ende kreuzweise tief einschneiden und etwas auseinander drücken. Den Käse grob raspeln und in die Feigen geben. Die Feigen in eine ofenfeste Form setzen und unter dem vorgeheizten Grill etwa fünf Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Zerdrückten grünen Pfeffer und rosa Pfefferbeeren darüber streuen. Etwas Honig über den Käse träufeln und noch heiß servieren.