

OFEN-FEIGEN MIT ZIEGENKÄSE & SCHINKEN

ZUBEREITUNG

Die Feigen waschen, trocken tupfen und kreuzweise leicht einschneiden. Zwischenzeitlich den Backofen grill auf 180 Grad vorheizen. Feigen mit jeweils einer Scheibe Rinderschinken füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Feigen mit dem Ziegenkäse füllen und mit 1/2 TL Honig beträufeln. Salzen und pfeffern. Die gefüllten Feigen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten erwärmen. Einen flachen Teller mit einem Preiselbeerspiegel garnieren, die Feigen darauf anrichten, mit den Pistazien bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufelt servieren.

ZUTATEN

8 frische Feigen
150 G Ziegenkäse
80 G Rinderschinken
8 TL Kürbiskernöl
4 El gehakte Pistazien
4 Tl Blütenhonig
8 El Preiselbeeren

