

Zutaten für 2 Personen:

2 reife, gute Feigen, mit rotem, nicht braunem Fruchtfleisch  
100 g Würnsreuther Ziegenfrischkäse  
6 Walnushälften  
flüssiger Honig  
frischer Thymian oder Rosmarin  
Aceto Balsamico

Zubereitung:

von reifen Feigen die violette Haut abschälen. Die Feigen oben kreuzweise tief einschneiden und das rote Fruchtfleisch sternförmig in Mokkatässchen legen, derart, dass das rote Fruchtfleisch unten liegt. Ein paar Tropfen Honig aufträufeln und ein paar Blättchen Thymian oder gehackten Rosmarin aufstreuen. Anschliessend Ziegenkäse draufdrücken, so dass die Füllung einigermaßen satt sitzt.

anschliessend auf einen Teller stürzen. Mit Honig beträufeln, mit Nüssen und Thymian bzw. Rosmarinnadeln dekorieren. Wer will, kann die Tasse vorgängig 10 Minuten im vorgeheizten Ofen auf 100°C erwärmen.

Etwas Aceto balsamico zu einem dicken Sirup einkochen und damit den Teller zeichnen.