

Zutaten:

Gebackene frische Feigen
mit frischen Ziegenkäse
12 frische Feigen
1 EL klarer Honig
1 EL zerlassene Butter
1 Prise Bohnenkraut
frisch gemahlener Pfeffer
2 kleine frische Ziegenkäse

Zubereitung:

Grill vorheizen.

Die Feigen der Länge nach aufschneiden und öffnen, ohne den Boden zuentfernen. Honig mit der zerlassenen Butter und dem Bohnenkraut mischen. Mit einem Pinsel die Honigmischung auf das Fruchtfleisch streichen. Mit schwarzem Pfeffer würzen.

Die Feigen einige Minuten unter den Grill legen, bis sie zu karamelisieren beginnen.

In jede Feige eine dünne Scheibe Ziegenkäse geben und 2-3 Minuten schmelzen lassen.

Warm mit Walnußbrot essen.