



Feigen auf Ziegenfrischkäse mit Honignüssen

Zutaten für 2 Personen

2 reife, gute Feigen, mit rotem, nicht braunen Fruchtfleisch

100 g Ziegenfrischkäse

6 Walnusshälften

Thymian Honig

Feige-Dattel-Crema Balsamica

frischer Thymian oder Rosmarin

Zubereitung

Von den reifen Feigen die violette Haut abschälen. Die Feigen oben kreuzweise tief einschneiden und das rote Fruchtfleisch sternförmig in Espressotassen legen, derart dass das rote Fruchtfleisch unten liegt. (umstülpen)

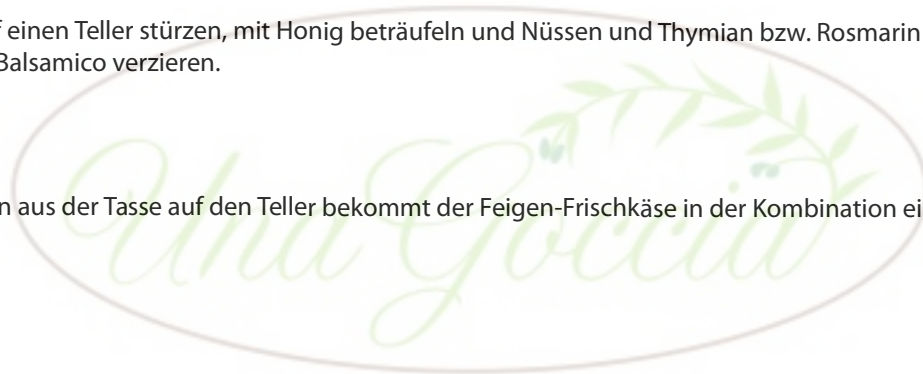
Ein paar Tropfen Honig darauf tröpfeln und ein paar Blättchen Thymian oder gehacktes Rosmarin aufstreuen.

Anschließend Frischkäse aufdrücken, so dass die Füllung einigermaßen fest sitzt.

Nun die Tasse auf einen Teller stürzen, mit Honig beträufeln und Nüssen und Thymian bzw. Rosmarin verzieren. Den Teller mit Feige-Dattel Balsamico verzieren.

Guten Appetit!

Durch das Stürzen aus der Tasse auf den Teller bekommt der Feigen-Frischkäse in der Kombination eine sehr schöne Optik.



Geschmack erleben.