

gebackene Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen



Zubereitung (2 Personen)

4 frische Feigen
2 EL Rohrzucker
4 Walnüsse
4 TL Ziegenkäse
Salz & Pfeffer

- Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Die Feigen waschen und die Stiele abschneiden. Mit einem Messer kreuzweise einschneiden, sodass sie noch zusammenhalten am Boden. In eine Auflaufform setzen
- Walnüsse schälen, zerkleinern und in Feigen verteilen
- Zucker über die Feigen verteilen
- ca. 15 Minuten in der Mitte des Ofens backen
- die Form aus dem Ofen herausnehmen
- den Ziegenkäse zerkleinern und über die Feigen verteilen
- etwas darüber salzen und pfeffern
- nochmals in den Ofen geben und ca. 5 Min weiterbacken
- warm servieren