

Feige Ziege



Zutaten für 12 Personen:

- 12 große frische Feigen
- 3 Zweige Rosmarin
- 360 g Ziegenfrischkäse
- 6 TL Lavendelhonig (oder anderen Blütenhonig)
- 12 Scheiben Parmaschinken
- 8 EL Pinienkerne
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Feigen waschen und trocknen. Von oben kreuzweise so tief einschneiden, dass sie unten noch zusammenhalten. Die Spalten leicht auseinanderdrücken. Die Schinkenscheiben längs halbieren und um die Feigen wickeln.
2. Den Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und hacken. Etwas Rosmarin beiseitelegen. 6 EL der Pinienkerne grob hacken. Mit dem Rosmarin unter den Frischkäse mischen. Käsecreme in jede Feige füllen. Mit Pfeffer übermahlen und den übrigen Rosmarin darüber streuen. Die Früchte in die Form setzen und mit Honig beträufeln. Den Grill zuschalten und im heißen Ofen (oben) 8-10 Minuten übergrillen.
3. Ein paar Pinienkerne in der Pfanne anrösten und damit dekorieren.