

## Ziegenkäse-Nocken mit flambierter Feige

**Für 2 Personen**

150 g Ziegenfrischkäse    4 Feigen    5 EL Waldhonig

75 g Crème-fraîche    50 g Zucker

Den Ziegenfrischkäse mit der Crème-fraîche verrühren, anschließend einen Teelöffel Zucker hinzufügen. Die Feigen schälen und in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zucker zuckern. Die Feigenscheiben nun mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Den Ziegenkäse in Nocken auf einem Teller anrichten, mit den Feigen garnieren und mit Honig beträufeln und servieren.

Ulrich Schmidl am 17. Februar 2011