

Überbackene Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen

Für zwei Personen

2 frische Feigen	80 g Ziegenfrischkäse	3 EL Honig
4 Walnüsse	1 Vanilleschote	1 Zimtstange

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Feigen waschen, trocken tupfen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form geben und mit dem Ziegenfrischkäse bedecken. Das Ganze in den Ofen geben und circa 15 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit zwei Esslöffel Honig, die Vanilleschote und die Zimtstange in einen heißen Topf geben und die Walnüsse darin karamellisieren. Das Ganze bei sehr kleiner Hitze circa fünf Minuten stehen lassen. Je zwei von den karamellisierten Walnüssen auf eine Feigenhälfte geben und zusätzlich noch mit etwas Honig beträufeln. Die überbackene Feigen mit dem Ziegenkäse und den Walnüssen auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Jürgen Veit am 31. Mai 2012