

Feigen mit Ziegen-Frischkäse und Thymian-Honig-Glasur

Für zwei Personen

6 Feigen	2 EL Pinienkerne	125 g Ziegenfrischkäse
3 EL Honig	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Honig mit dem Thymian kurz erwärmen.

Feigen halbieren und mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne ohne Fett kurz anbraten.

Die Pinienkerne in einer weiteren Pfanne ohne Fett auf mittlerer Hitze kurz anrösten.

Die Feigen auf Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Klecks Ziegenfrischkäse bestreichen, Thymian-Honig darüber verteilen und mit den Pinienkerne bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Felber am 15. August 2019