

Waffeln mit Ziegenkäse und Feigen

Für 2 Personen

4 Feigen	1 TL Speisestärke	200 ml Rotwein
Zucker	3 Eier	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian	ca. 200 ml Milch	300 g Mehl
Salz	250 g Ziegen-Frischkäse	

Die Feigen schälen und halbieren. Stärke mit 1 EL Rotwein auflösen. Restlichen Rotwein in einen Topf geben, mit etwas Zucker süß abschmecken und aufkochen, dann mit der aufgelösten Stärke leicht abbinden. Die vorbereiteten Feigen in den Rotweinsud geben, 2-3 Minuten mitkochen lassen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Feigen darin auskühlen lassen. Für die Waffeln die Eier trennen. Knoblauch schälen und fein hacken, Thymianblätter fein schneiden. Eigelb mit Milch und Mehl verrühren, mit Knoblauch, Thymianblätter und Salz abschmecken. Eiweiße steif schlagen und unter den Waffelteig ziehen. Im heißen Waffeleisen aus dem Teig nach und Waffeln ausbacken. Diese noch warm mit dem Ziegenkäse bestreichen und mit den Feigen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. September