

41 – Frische Feigen mit Edelpilzkäse und süßer Rotweinsauce

Hintergrund zum Rezept

Das Rezept habe ich von Michaela. Bei ihr ist es immer gelungen, ich muss noch üben 😊
Vermutlich waren die Feigen noch nicht reif genug.

Zutaten für 4 Personen

- 4 (bis 8) frische, reife Feigen
- Edelpilzkäse (nicht zu scharf oder salzig, z.B. Gorgonzola, Saint Agur)
- 150 ml Rotwein, ersatzweise 100 ml Portwein
- 1 EL Honig

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen. Rotwein (oder Portwein) mit dem Honig aufkochen und um ca. 50 % reduzieren.

Feigen waschen und kreuzweise einschneiden und auseinanderbiegen. Je einen guten TL Edelpilzkäse in die Feige geben.

Die Feige(n) mit dem Käse in eine feuerfeste kleine Kasserolle geben und von der reduzierten Sauce etwas dazu geben. Im Ofen ca. 6 – 8 Minuten erhitzen.



K.M., Stand 11.5.2020