

Kochen

Gefüllte Feigen

Ein tolles Spätsommergericht: Ziegenfrischkäse, frische Feigen, Balsamico und violettes Basilikum bilden ein geschmacksintensives Ensemble.

EIGENSCHAFTEN

 **GLUTENFREI**

 **VEGETARISCH**

ZEITAUFWAND

VORBEREITUNGSZEIT

35 MIN



ZUTATEN

 **FÜR 4 PERSONEN** als Vorspeise

2 Ziegenfrischkäse, je ca. **80 g**

25 g Mandelblättchen

1 Bund violettes Basilikum

0.5 dl Olivenöl

2 Esslöffel Balsamicoessig

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

12-16 frische Feigen, je nach Grösse

ZUBEREITUNG

- 1** Den Käse in eine Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken, dann zu einer langen Rolle formen, die den Durchmesser der Feigen hat. Satt in Klarsichtfolie einwickeln und kaltstellen.
- 2** In einer trockenen Pfanne die Mandelblättchen ohne Fett goldbraun rösten. 1 Esslöffel für die Garnitur beiseitestellen.
- 3** Das Basilikum grob schneiden und mit den Mandelblättchen, dem Olivenöl und dem Balsamico in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer zu einer feinen Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Die Feigen waagrecht halbieren. Die unteren Feigenteile auf eine Platte setzen und darauf die Basilikumpaste verteilen. Den Frischkäse in Scheiben schneiden, auf die Feigenhälften geben und mit den oberen Feigenhälften decken.