

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEFÜLLTE FEIGEN

Zutaten:

8 EL	Balsamico
30 g	Zucker
12 Stk.	Walnusskerne
150 g	Roquefort oder Gorgonzola
12 Blätter	Basilikum
etwas	schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Essig und Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren sämig einkochen lassen. Die Feigen vom Stielansatz zu etwa $\frac{1}{4}$ einschneiden, so dass sie fast halbiert sind.

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und grob in Stücke hacken.

Feigen leicht aufklappen und mit dem Essigsud beträufeln und jeweils etwas Roquefort hineinbröckeln.

Mit Pfeffer kräftig würzen dann mit den Walnüssen und grob zerzupften Basilikumblätter bestreuen.

Tipp: Wer kein Gorgonzola mag, kann auch Schafs- oder Ziegenkäse, Ricotta nehmen. Alternativ Pinienkerne benützen.