



Feigen auf Geisschäsli

Quelle: FFF® (Flavio's Fine Food)

LEVEL super easy

PERSONEN 4

ZEITBEDARF 15 Minuten

VORSPEISE oder **DESSERT**

VEGGIE

Zutaten:

- 4 frische Geisschäsli
- 4 grosse oder 8 kleine reife Feigen
- 4 EL Pinienkerne
- 3 EL flüssiger Honig
- 1 EL Wasser
- Schwarzer Mühlenpfeffer

AUMAIT
LADE

Zubereitung:

- Pinienkerne in Bratpfanne fettlos rösten, weglegen.
- Feigen achteln (grosse) oder vierteln (kleine).
- Honig in der warmen Bratpfanne mit Wasser auflösen.
- Feigen in den Honigjus geben, etwas erwärmen und ziehen lassen.
- Je ein Geisschäsli auf einen Teller geben und pfeffern.
- Geisschäsli mit Feigen und Honigjus drapieren. Pinienkerne darüber streuen und servieren.

Tipps:

- Kann als Vorspeise oder Dessert gereicht werden.
- Am Schluss mit etwas Lavendelblüten bestreuen.
- Ideal sind mediterrane Honige (Garrigue, Lavendel...).