



Gewürzfeigen auf Ziegenfrischkäse-Landbrot

Quelle: Heute koch ich, morgen brat ich, Stevan Paul

LEVEL easy

ZEITBEDARF ca. 20 Minuten

VEGGIE

Zutaten (4 Personen):

½ Bund Rucola
4 Feigen
2 Zweige frischer Thymian
4 EL flüssiger Honig
1 dl roter Portwein
125 g Ziegenfrischkäse
4 Scheiben Landbrot
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

AUMATT
LADE

Zubereitung:

- Rucola putzen, waschen und trocken schleudern.
- Feigen kreuzförmig einschneiden und auseinanderdrücken.
- Thymianblätter von den Stängeln streifen.
- Honig, Portwein und Thymian in einer flachen Pfanne aufkochen und 1 Minute offen kochen.
- Feigen mit Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und 1 bis 2 Minuten schwenkend schmoren. Einmal wenden und noch 1 Minute schmoren. Leicht salzen und pfeffern.
- Die Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Feigen darauf anrichten und mit dem Sud aus der Pfanne beträufeln. Mit Rucola garnieren und evtl. mit weiteren Thymianblättern dekorieren. Sofort servieren.