

# Gratinierter Ziegenkäse mit frischen Feigen

ZUTATEN 4 PERSONEN ALS VORSPEISE

- 1 Rolle Ziegenkäse (ca. 180 g)
- 4 EL cremiger Honig
- Öl
- 4 Feigen



## ZUBEREITUNG

Ziegenkäse in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine passende Auflaufform mit Backpapier auslegen und das Papier großzügig mit Öl einpinseln.

Ziegenkäsescheiben darauf verteilen und mit dem Honig beträufeln bzw. bestreichen.

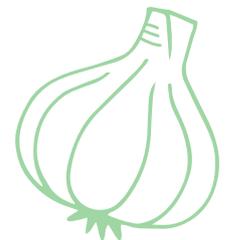
Ein paar Minuten im Ofen übergrillen, gut aufpassen, der Honig verbrennt leicht.

Wenn der Käse etwas Farbe hat, Ofen auf 180 Grad Umluft schalten und noch ein paar Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Feigen vierteln und mit dem Käse auf Tellern anrichten.

Dazu passt ein Blattsalat mit Vinaigrette und Baguette oder Landbrot.

**Guten Appetit!**



**Marienhof**  
**ESPERDE**