



Patrick Felber

Feigen mit Ziegenfrischkäse und Thymian-Honig-Glasur

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen:

6 Feigen
2 EL Pinienkerne
125 g Ziegenfrischkäse
3 EL Honig
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Honig mit dem Thymian kurz erwärmen.

Feigen halbieren und mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne ohne Fett kurz anbraten.

Die Pinienkerne in einer weiteren Pfanne ohne Fett auf mittlerer Hitze kurz anrösten.

Die Feigen auf Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Klecks Ziegenfrischkäse bestreichen, Thymian-Honig darüber verteilen und mit den Pinienkerne bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.