

# Ziegen-Frischkäse im Filoteig mit Honig-Feigensenf-Soße

## Für zwei Personen

200g Ziegenfrischkäse	4 Aprikosen	1 Paket Filoteig
3 EL warme Butter	3 EL Honig	2 EL Feigensenf
6 EL Sonnenblumenöl	2 EL Rohrzucker	

Den Honig mit der Feigensenfsoße vermischen und zur Seite stellen. Den Filoteig ausbreiten und mit weicher Butter einpinseln. Den Ziegenfrischkäse in vier Teile aufteilen. Ein Teil auf die linke Ecke des Filoteiges setzen und als Dreieck einfalten und immer wieder umklappen bis der Teig verbraucht ist. Dieses Verfahren mit den drei restlichen Teilen wiederholen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Filodreiecke von beiden Seiten kross anbraten. Anschließend mit der Honig-Feigensenfsoße bestreichen. Die Aprikosen waschen und in Streifen schneiden. In einer zweiten Pfanne Butter zerlassen, Rohrzucker unterheben und die Aprikosen darin karamellisieren. Die gebratenen Filodreiecke auf einem Teller platzieren und zusammen mit den karamellisierten Aprikosen anrichten. Noch ein wenig von der Honig-Feigensenfsoße herüberträufeln und servieren.

Maria Laftsidis-Krüger am 18. September 2014