

Karamellierte Feigen mit Ziegenkäse-Creme

Für zwei Personen

Für die Feigen mit Creme:

4 Feigen	1 EL Pistazien	140 g Ziegenfrischkäse
80 g Crème-fraîche	2 TL Lavendelhonig	1 EL Butter
1 EL Zucker		

Für die Feigen mit Creme:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, mit Zucker karamellisieren und mit 200 ml Wasser ablöschen. Feigen waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Zucker erhitzen und die Feigen darin karamellisieren. Dabei mehrmals wenden.

Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche verrühren und auf Feigen anrichten. Restliches Karamell, Lavendelhonig und Pistazien darüber geben.

Die karamellisierten Feigen mit Ziegenkäsecreme, Lavendelhonig und Pistazien auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothea Bohde am 31. August 2017