

Feigen, Speckmantel, Ziegenkäse-Füllung, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Feigen:

5 Scheiben Speck	4 Feigen	50 g Ziegenkäserolle
20 g Walnüsse	1 TL Honig	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

4 EL Olivenöl	250 g Weizenmehl, 550	0,5 TL Backpulver
0,5 TL Salz		

Für den Rucola:

70 g Rucola	1 rote Zwiebel	1 Zitrone, Saft
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Feigen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Feigen waschen und kreuzweise einschneiden. Jede Feige mit etwa 1-2 EL Ziegenkäse füllen. Walnüsse hacken und über den Käse streuen.

Speck in einer Pfanne anbraten, bis diese leicht knusprig sind. Jede gefüllte Feige mit einer Scheibe Speck umwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Feigen mit Honig beträufeln. Anschließend im Backofen bei 10-15 Minuten backen, bis der Käse leicht schmilzt und die Feigen weich sind.

Mit Rosmarinnadeln bestreuen.

Für das Brot:

Mehl, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen. 150 ml Wasser und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf mehr Wasser oder Mehl ergänzen, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Teig in 46 Portionen teilen und auf einer bemehlten Fläche zu flachen Fladen ausrollen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Fladen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 24 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und Blasen werfen.

Für den Rucola:

Rucola waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Zitronensaft auspressen. Zitronensaft, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer über den Rucola geben.

Mahlet Girmay am 08. Juli 2025