

Gratinierte Lavendel-Ziegenkäse-Aprikosen

Für 4 Personen:

8 Aprikosen 2 frische Lavendelblüten 60 g Ziegenfrischkäse
4 TL Honig

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Aprikosen waschen, hälfeln und entkernen. Die Lavendelblüten vom Stengel streifen, mit dem Ziegenkäse verrühren und gleichmäßig in die Aushöhlung der Aprikosenhälften streichen. Die Aprikosenhälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Honig beträufeln und für ca. 30 Minuten im Ofen gratinieren, bis der Ziegenkäse beginnt sich zu bräunen.

Theresa Baumgärtner am 30. November 2020