



FEIGEN MIT FETA AUS DEM OFEN

von Sabrina Wessels



ZUTATEN

6 Feigen
Fetawürfel ca. 2 Stück pro Feige
Honig
Italienisches Genuss Salz*
Griechisches Olivenöl*
Granatapfelkerne
Thymianzweige
Granatapfel Creme*
Rucola
Walnusskerne

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Feigen waschen, ein Kreuz einschneiden in eine ofenfeste Schale geben, Fetawürfel in die Feigen drücken. Mit Honig, Italienisches Genuss Salz, Griechisches Olivenöl und Thymianzweige würzen. Walnusskerne grob hacken und darüber streuen.

So lange backen, bis der Feta weich ist.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen und mit Granatapfelkerne anrichten.

Anschließend die Feigen mit Feta auf den Salat geben und mit Granatapfel Creme garnieren.

*Edelschmaus Originalprodukt