

Gegrillte Feigen mit Ziegenfrischkäse

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 20 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

8 reife Feigen

200 g Ziegenfrischkäse

20 g Walnüsse

2 TL Bio Kokosblütensirup

roter Pfeffer

frischer Thymian

etwas Bio-Kokosblüten Vinaigrette

„Nectar Dream“

Das Rezept stammt aus unserem Kokos-Kochbuch [Kokos – Natürlich kochen und genießen](#)

1

Die gewaschenen Feigen trocken tupfen und oben kreuzweise einschneiden. Dabei den kleinen Strunk entfernen.

2

Den Frischkäse mit dem Kokosblütensirup und den gehackten Walnüssen verrühren und mit frisch gemahlenem roten Pfeffer abschmecken.

3

Den Einschnitt der Feigen leicht auseinanderdrücken und die Feigen mit der Frischkäsecreme füllen. Die Feigen anschließend in eine ofenfeste Form stellen und zudecken.

4

Auf dem nicht zu heißen Grill etwa fünf bis zehn Minuten bei geschlossenem Deckel garen, bis der Käse schmilzt.

5

Die Feigen sofort mit etwas frischem Thymian und etwas Kokosblütenvinaigrette als pikantes Dessert servieren.



Tipp:

Auch außerhalb der Grillsaison müsst ihr nicht darauf verzichten. Dann heißt es einfach: ab in den Backofen!