



# GRATINIERTE FEIGEN IM SPECKMANTEL



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

**10** Feigen

**10 Scheiben** Geräucherter Speck

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g**

**160 g** Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier

**60 g** Schalotte(n), klein gewürfelt

**60 g** Lauch, fein gehackt

**60 g** Baumnüsse, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Thymian, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit dem Ziegenfrischkäse glatt rühren.
3. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Feigen mit einem scharfen Messer bis zur Mitte kreuzweise einschneiden, etwas Füllung hineingeben und mit dem Speck umwickeln.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 10 Minuten gratinieren.