



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 QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

160 g Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier

60 g Schalotte(n), fein gewürfelt

60 g Lauch, fein gehackt

60 g Baumnüsse, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Thymian, frisch

ZUBEREITUNG

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