



# GRATINIERTE FEIGEN IM SPECKMANTEL



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**8** Feigen

**8 Scheiben** Geräucherter Speck

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

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

**2** Schalotte(n), fein gewürfelt

**5 EL** Lauch, fein gehackt

**3 EL** Baumnüsse, fein gehackt

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Thymian, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Ziegenfrischkäse dazugeben und 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. 10-15 Minuten gratinieren.