



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 Bauchspeck

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sahne-Basis

80 g Ziegenfrischkäse

2 Schalotte(n), klein gewürfelt

5 EL Lauch, fein gehackt

3 EL Walnüsse, fein gehackt

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Thymian, frisch

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit dem Ziegenfrischkäse gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Feigen mit einem scharfen Messer bis zur Mitte kreuzweise einschneiden, etwas Füllung hineingeben und mit dem Speck umwickeln.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 10-15 Minuten gratinieren.