

Feigen und Ziegenfrischkäse, mit Rosmarin im Schinkenmantel

- **Portionen:** 8-16
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '8-16', 'yield' : '' });
```

Mediterran, würzig, fruchtig, köstlich

Zutaten

- 8 reife, aber noch feste Feigen, gewaschen
- 16 hauchdünne Scheiben Schinken à 50 g
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 4 Tl Honig
- 2 Tl gehackte Rosmarin Nadeln
- Etwas Orangenabrieb
- 4 Tl Kürbiskernöl
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Feigen ca. 2/3 über Kreuz einschneiden, etwas aufdrücken und ein Stück Ziegenfrischkäse hinein geben.

Schritt2

Mit Orangenabrieb, gehacktem Rosmarin bestreuen, frisch gemahlene Pfeffer darüber mahlen. Mit Honig beträufeln und jede Feige in 2 Scheiben Schinken hüllen. Auf das gefettete, flache Backblech setzen und den Backofengrill vorheizen.

Schritt3

5-6 min. auf der mittleren Schiene backen und mit knusprig gerösteten Ciabatta Brot reichen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-und-ziegenfrischkaese-mit-rosmarin-im-schinkenmantel/>