

Warmer Ziegenkäse mit Honig auf einem Carpaccio von frischen Feigen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der tolle Snack zum Wein oder auch als kleine Vorspeise

Zutaten

- 4 Stück Ziegenkäse à 50g
- 2 - 3 El Honig
- 12 Stück vollreife, aber noch feste Feigen
- 3 El Cassis
- Abrieb von 1 Zitrone
- Etwas frisch gemahlner Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die dünn aufgeschnittenen Feigen flächendeckend auf einem dekorativen Teller auslegen.

Schritt2

Etwas frisch gemahlener Pfeffer, Balsamico, Zitronenabrieb und Cassis darüber geben, bestreichen..

Schritt3

Ninmehr für ca. 5 - 6 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Ofen schieben und in der letzten Minute den Honig darüber verteilen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Den Käse „mittig“ auf die Feigen setzen und sofort servieren.

Schritt6

Ev. noch etwas Ciabatta Brot und einen trockenen Rotwein dazu servieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** fruchtig, pikant, warmer snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/warmer-ziegenkaese-mit-honig-auf-einem-carpaccio-von-frischen-feigen/>