



Feigen mit Geissenfrischkäse und Honig

Eine Köstlichkeit: Frische Feigen werden mit Portwein, Honig und Zitrone mariniert und anschliessend zusammen mit Geissenfrischkäse im Ofen kurz überbacken. Ganz einfach zubereitet und so delikats!

Der Geissenfrischkäse stammt vom Geissehof in Bäretswil. Andrea Zemp und Noldi Pfenninger verarbeiten die Milch ihrer Geissen direkt auf dem Hof: Zum Frischkäse Geisseböhnli, zu Joghurt, Quark und verschiedenen Weich- und Halbhartkäsen.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

6	frische Feigen
5cl	weisser Portwein
1Tl	Zitronensaft
1El	Honig
80g	Bäretswiler Geisseböhnli
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Feigen übers Kreuz tief einschneiden.

Portwein, Zitronensaft und Honig leicht aufwärmen, damit der Honig schmilzt. Gut verrühren und über die Feigen giessen. 2-3 Stunden ziehen lassen und dabei ein paar Mal mit der Marinade übergiessen.

Feigen mit je einem gehäuften Tl Frischkäse füllen und mit Marinade übergiessen.

Im in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 12 bis 14 Minuten überbacken.

Auskühlen lassen bis sie nur noch lauwarm sind und nochmals mit Marinade

übergießen.



