Feigenturm mit Ziegenkäse und Honig

Ein tolles Rezept für die nächste Party: Der Feigenturm mit Ziegenkäse und Honig ist im Handumdrehen vor- und zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 23 min

Zutaten

3 Blätter	Minze
2 TL	Sesam
3 EL	Honig (flüssigen)
2 Stk.	Feigen
100 g	Ziegenkäse

Zubereitung

1. Für den Feigenturm mit Ziegenkäse und Honig den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Minze waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.

2. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und den Sesam darin kurz anrösten. Aus der Pfanne nehmen und mit Honig und Minze verrühren. Feigen waschen, trocken tupfen und jede Frucht in 3 gleich große Scheiben schneiden.

3. Den Ziegenkäse in gleich große (ca. 1 cm dicke) Scheiben schneiden. Feigen- und Ziegenkäse-Scheiben nebeneinander auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 3 Minuten backen.

4. Wenn der Käse beginnt, weich zu werden, aus dem Ofen nehmen und Feigen und Käse zu einem Turm aufschichten. Jeden Turm mit etwas Sesamhonig beträufeln und sofort servieren.

Tipp

Zum Feigenturm mit Ziegenkäse und Honig schmeckt knuspriges Baguette oder Ciabatta mit Kräuter- oder Knoblauchbutter.