# Feigen-Schinken-Täschchen

So einfach dieses Rezept ist, so köstlich sind die Feigen-Schinken-Täschchen vom Grill. Eine tolle Idee für die nächste Grillparty oder zum Raclette Essen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Feigen |
| 100 g | Gorgonzola |
| 4 Stk. | Schinkenspeck |
| | Olivenöl |

## Zubereitung

1. Für die **Feigen-Schinken-Täschchen** den Gorgonzola in kleine Stücke zerbröseln oder schneiden. Die Feigen vorsichtig in der Mitte anschneiden, aber nicht komplett in zwei Hälften teilen. Die Feigen wie eine Tasche öffnen, den Gorgonzola hineinfüllen und wieder schließen.

2. Jede Feige mit einer Scheibe Schinken umwickeln und diese bei Bedarf mit einem Zahnstocher feststecken. Feigen mit etwas Olivenöl einpinseln und auf dem heißen Grill etwa 5 Minuten lang garen lassen.

## Tipp

Je nach Geschmack können die Feigen-Schinken-Täschchen auch mit einem anderen würzigen Käse gefüllt werden. Das Gericht lässt sich auch ganz einfach in der Pfanne zubereiten oder bei einem gemütlichen Raclette Essen auf der heißen Raclette-Platte.