

# Gebackene Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen

Kleine Häppchen mit toll kombinierten Zutaten: Von dem Rezept für gebackene Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen sind die Gäste begeistert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|  |
|--|
| 4 Stk. <a href="#">Feigen</a> (frisch) |
| 2 TL Rohrzucker                        |
| 2 TL Walnussöl                         |
| 4 Stk. Walnüsse (halbieren)            |

## Zubereitung

1. Für die **gebackenen Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen** zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad anheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier belegen. Die Feigen vorsichtig waschen, trockentupfen und von den Stielen befreien. Mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, aber nicht bis zum Boden durchschneiden.
2. Die Feigen in die Auflaufform setzen, auseinanderziehen und leicht nach unten drücken. Anschließend mit Walnussöl beträufeln und den Zucker darüber streuen. In jede Feigenblüte eine halbierte Walnuss leicht eindrücken. Rund 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bei Bedarf mit Alufolie abdecken.
3. Nach der Garzeit die Form aus dem Ofen nehmen, den Ofengrill vorheizen. Ziegenkäse in den Feigen verteilen. Darüber jeweils eine weitere Walnusshälfte drapieren. Die Form für wenige Minuten unter den Grill stellen, bis der Käse zerläuft. Herausnehmen und mit einem Löffel die Flüssigkeit aus der Form über die Feigen träufeln. Möglichst warm servieren.

## Tipp

Die gebackenen Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen kann man auch mit jedem anderen Frischkäse zubereiten.