

# Honig-Balsamico-Feigen mit Ricotta

Ein wunderbares Rezept für eine raffinierte Vorspeise: Die Honig-Balsamico-Feigen mit Ricotta ist im Handumdrehen zubereitet und schmecken köstlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

8 Stk.	<a href="#">Feigen</a>
1 Schuss	Kokosöl
1 Schuss	Orangensaft
1 Schuss	Balsamicoessig
3 EL	<a href="#">Honig</a>
2 TL	Orangenschale
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
8 EL	<a href="#">Ricotta</a>

## Zubereitung

1. Für die Honig-Balsamico-Feigen mit Ricotta etwas Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Die Feigen in Scheiben schneiden und darin 2-4 Minuten dünsten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite legen.
2. Orangensaft, Balsamico-Essig und Honig in die Pfanne geben und verrühren, bis sich der Honig komplett aufgelöst hat. Temperatur reduzieren und die Flüssigkeit auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis sie auf die Hälfte einreduziert ist.
3. Die Reduktion mit abgeriebener Orangenschale und etwas Salz abschmecken. Die Feigenscheiben zusammen mit dem Ricotta und der Honig-Glasur auf einem Teller anrichten und sofort servieren.

## **Tipp**

Die Honig-Balsamico-Feigen anstatt mit Ricotta mit einer Kugel Eis servieren.