Überbackene Feigen im Prosciuttomantel

Mit diesem Rezept lassen sich auch anspruchsvolle Gäste gern überraschen: Überbackene Feigen im Prosciuttomantel, hier mit Balsamico, Olivenöl und Rosmarin angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

12 Stk.	Feigen
12 Scheiben	Prosciutto
1 Handvoll	Rosmarinzweig
180 g	Ziegenkäse
Nach Belieben	Olivenöl
Nach Belieben	Honig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die überbackenen Feigen im Prosciuttomantel zuerst das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Die Feigen waschen, trockentupfen und längs halbieren. Auf jeder Feigenhälfte 2 Teelöffel Ziegenkäse platzieren und mit Prosciutto umwickeln.

2. Jeweils einen Rosmarinzweig nehmen, durch Prosciutto und Feige stechen und den Prosciutto auf diese Weise fixieren. Eine Auflaufform mit Backpapier belegen und die Feigen darin platzieren. Rundum mit Olivenöl bepinseln. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Für rund 25 Minuten auf mittlerer Schiene knusprig überbacken.

3. In der Zwischenzeit den Honig leicht erwärmen und verflüssigen. Nach dem Backen die Rosmarinzweige von den Feigen entfernen. Auf Tellern anrichten, mit frischem Rosmarin und Honig dekorieren. Schnell servieren.

Tipp

Die überbackenen Feigen im Prosciuttomantel kann man zusätzlich mit frischem Rucola anrichten.