

Feigen mit Mozzarella, Limette und Rosmarin



Zutaten:

8 blaue Feigen
16 Mini-Kugeln Mozzarella di bufala Campagna
1 Limette (Zesten)
32 Rosmarinspitzen
1 El Olivenöl
Fleur de sel
Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 220° vorheizen.

Die Feigen waschen und abtupfen. Die Limette waschen, abtrocknen und von der Schale Zesten abreißen. Rosmarin waschen und trockentupfen.

Die Feigen in der Mitte halbieren, diese Hälften ein weiteres Mal in Scheiben schneiden, nun auf ein Backblech mit Backpapier legen. Auf die Feigenscheiben kommen je eine halbe Minikugel Mozzarella, Fleur de sel, Pfeffer, Limettenzesten und Rosmarinspitzen. Mit wenig Olivenöl beträufeln.

Das Blech in den heißen Backofen schieben und 7 min bei 220°backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt (unter dem Grill geht es schneller).

Die warmen Feigenscheiben mit Nussbrot und einem Glas Wein servieren.