



## Geschmorte Feigen mit Ziegenfrischkäse

### Zutaten

- 150 g Feigen, frisch
- 100 ml Weißwein
- 0,5 Zimtstange(n)
- 0,5 TL Anis
- 1 Stück Zitronenschale
- 6 EL Honig
- 2 EL Zucker
- 3 EL Walnusskerne
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Crème fraîche

### Zubereitung

1. Feigen waschen und die Stielenden abschneiden. Die Feigen halbieren und nur dann schälen, wenn die Haut sehr hart ist.
2. In einem Topf Weißwein mit Zimt, Anis, Zitronenschale und 2 EL Honig aufkochen und 3-5 Min. offen kochen lassen. Die Feigen zugeben und zugedeckt 2 Min. ziehen lassen. Dann von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Die Feigen aus dem Sud nehmen und die Flüssigkeit auf ca. 2 EL einkochen lassen.
3. Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnusskerne hacken und zu dem geschmolzenen Zucker geben. Etwas karamellisieren lassen, herausnehmen, wenn die Walnüsse eine goldene Farbe haben.
4. Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche verrühren und auf Dessertteller verteilen. Die Feigen daneben setzen und mit dem Sud beträufeln.
5. 4 EL Honig über den Frischkäse laufen lassen, mit Walnusskernen dekorieren und das Dessert sofort servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	248 kcal
Fett	12 g
Protein	5 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen