

HONIG BIO

ÜBERBACKENE FEIGEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, HONIG UND HONIGBALSAM BIO



Zutaten:

- 4 frische Feigen
- 100g Ziegenfrischkäse
- Zucker
- etwas Honig
- etwas Honigbalsam Bio Walcher

Zubereitung:

Feigen waschen, trocken tupfen und Stielansätze etwas abschneiden und am Boden evtl. gradeschneiden. Feigen am Stieleinsatz kreuzweise ca. 2 cm tief einschneiden. Feige etwas aufdrücken, Käse glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Feige spritzen. Käse mit je 1/4 TL Zucker bestreuen und unter dem vorgeheizten Grill des Backofens auf mittlerer Schiene 4–5 Minuten gratinieren. Feigen herausnehmen, auf den Serviertellern anrichten, mit Honig und Honigbalsam Walcher beträufeln.

MIELE BIO

FICHI GRATINATI CON FORMAGGIO DI CAPRA, MIELE E BALSAMICO DI MIELE BIO



Ingredienti:

- 4 fichi freschi
- 100g di formaggio fresco di capra
- zucchero
- miele
- balsamico di miele bio Walcher

Preparazione:

Lavare i fichi, asciugarli delicatamente e tagliare leggermente i piccioli e - se necessario - appiattare la parte inferiore. Incidere i fichi al picciolo facendo una x a circa 2 cm di profondità. Con le dita aprire un pó i fichi. Quindi creare una crema omogenea con il formaggio di capra, riempire una sacca da pasticciere e spruzzare il formaggio all' interno dei fichi. Cospargere il formaggio con 1/4 di cucchiaino di zucchero e far gratinare nel forno preriscaldato in funzione „grill“ sul ripiano centrale per 4-5 minuti. Infine togliere i fichi, disporli sui piatti da portata, irrorarli con miele ed il balsamico di miele Walcher.