

# Feigen mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Pinienkernen



## Zutaten für acht Personen:

4 frische Feigen

1 Becher Ziegenfrischkäse  
(z.B. Chavroux)

Pinienkerne

Minzblätter (optional)

1. Feigen in gefällige Spalten schneiden. Einen kleinen Klacks Ziegenfrischkäse darauf setzen.

2. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und darüber streuen.

3. Optional mit Minzblättern dekorieren.  
Zum Aperitif oder als Amuse-gueule servieren.

## Hinweise:

Durch das Schneiden in schmale Spalten kann man die Feigen auch aus der Hand essen.

Das Bild zeigt die Rezeptanregung durch Sophie B. im August 2014.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Amuse-Gueule, zum Aperitif, Obst, Käse, französisch