

Mein ^{DAS} SCHNELLES GERICHT



Feige Ziege in Serrano, bewacht von Ei im Brötchen

Zutaten:

- 2 Scheiben Ziegenfrischkäse
- 4 Feigen
- 2 Tomaten
- 2 Brötchen
- 4 Scheiben Serrano Schinken
- 2 Eier
- Kräuter, Honig
- Pinienkerne
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Stellen Sie sich ein Ofenblech bereit. Waschen Sie die Feigen und halbieren Sie diese. Nun befeuchten Sie ein scharfes Messer und teilen eine Scheibe Ziegenkäse von der Käserolle ab. Ebenso teilen Sie eine Scheibe Serrano ab. Nun zuerst Ziegenkäse auf die Feigenhälfte legen, danach in eine Scheibe Serrano Schinken einwickeln. Passen Sie auf, dass kein Plastik mit eingewickelt wird! Die Schinkenscheiben sind immer durch dünne Plastikfolie abgeteilt. Nun variieren Sie mit den Feigen.

Einmal wickeln Sie einen Rosmarinstrauch ein, einmal bestreichen Sie die Feigenhälfte zuerst mit Honig um danach den Ziegenkäse darauf zu legen. Legen Sie alle Variationen (z.B. Basilikum, Thymian, Rosmarin, Salbei) auf das vorbereitete Blech. Nun halbieren Sie ihre Brötchen. Nehmen Sie eine Schöpfkelle zur Hand und drücken damit ein Loch in die Mitte. Bestreichen Sie nun die Brötchenhälfte mit Butter. In das Brötchenloch geben Sie nun (je nach Größe) das Ei, bzw. das Eigelb. Die Brötchenhälften ebenfalls auf das Blech stellen und alles zusammen in den Ofen für ca. 6 Minuten bei 190° C.

Schneiden sie, wenn Sie noch möchten, ein bis zwei Tomaten klein. Mit etwas Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen und bereits auf den Tellern anrichten. Nun, ihren Ziegenkäse mit Brötchen aus dem Ofen nehmen, anrichten. Lecker! Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)