

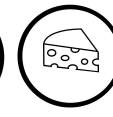
# Feigen im Speckmantel



16 Stück



Vorbereitung  
15 Minuten



Rezept  
mit Käse



Herbst  
Rezept



Glutenfrei



220°  
20 Min

16 frische Feigen

Feigen kreuzweise einschneiden und leicht auseinanderdrücken.

16 KL Ziegen Frischkäse

16 Tr Bratspeck

Mit frischem Ziegenkäse füllen und mit den Speckstreifen umwickeln.

2dl Rotwein

In eine Auflaufform legen und den Rotwein darüber gießen. Im Ofen 20 Minuten bei 220°C backen und heiss geniessen.

Perfekt als Beilage zu Salat, als Aperitif oder zu Wild und Rindfleisch

