



Gefüllte Feigen mit Ricotta, Mozzarella und Pekannüssen



Bis 15 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Den **Ricotta** mit der Hälfte des Thymians, Rosmarins, Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Feigen kreuzförmig einschneiden.
3. Jeweils einen TL von dem **Ricotta** in die Feigen füllen. Darüber eine Kugel **Mini Mozzarella** geben. Mit restlichem Thymian und Rosmarin bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In eine Auflaufform geben und im Ofen bei 180° C Umluft für ca. 15 Minuten backen, bis der **Mozzarella** geschmolzen ist.
5. Aus dem Ofen nehmen und jede Feige mit jeweils 1 TL Preiselbeeren befüllen.
6. Zum Schluss die gehackten Pekannüsse darüber geben und servieren.

Tipp:

Die Feigen passen super zu einem Salat.

Zutaten



- 8 Feigen
- 100 g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- 8 Kugeln **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella**
- 2 EL gehackte Pekannüsse
- 8 TL Preiselbeeren