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