

CAMBOZOLA mit gebackenen Feigen



35 Minuten



4 Portionen

ZUTATEN:

- 200 g CAMBOZOLA
- 8 Feigen
- 50 g Pistazien, gehackt
- 20 g Honig



ZUBEREITUNG:

1. Feigen gründlich waschen und längs in zwei Hälften schneiden. Feigenhälften mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. CAMBOZOLA in kleine Stücke schneiden und auf jeder Feigenhälfte platzieren. Gehackte Pistazien großzügig über den Käse streuen.
2. Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Die Feigen im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten backen oder bis der CAMBOZOLA geschmolzen ist und die Feigen weich sind. Die gebackenen Feigen aus dem Ofen nehmen und Honig über die warmen Feigenträufeln.