



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Algerischer Aperitif: Gewürz-Feigen mit Schafskäse

Zutaten für 4 Personen:	
3 Bio-Orangen	1 Zimtstange
0,1 Ltr trockener Weißwein	1 Gewürznelke
2 EL Honig	1 Lorbeerblatt
1 EL Zucker	10 Feigen
	200 g Schafskäse

Zubereitung:

Kochen Sie den saft von 2 Orangen mit Weißwein, Honig und Zucker auf.

Geben Sie 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke, ein Lorbeerblatt und Orangenscheiben zu dem sud.

Halbieren Sie Feigen und setzen die in eine Auflaufform rein, bestreuen die Feigen mit klein geschnittenem Schafskäse und übergießen die mit dem Gewürzsud (leicht nappieren).

Jetzt backen Sie die Algerischen Gewürz-Feigen mit Schafskäse, abgedeckt so 20 Minuten bei 200°

Zu diesem Aperitif-Gericht passt warmes Fladenbrot oder frisches Baguette.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer