

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer  
aus der Mitkoch-Show,  
immer sonntags von 9-13 Uhr.

### Spätsommer-Feigen mit mildem Ziegenkäse

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

#### Zubereitung:

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

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

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

Jetzt backen Sie die Spätsommer-Feigen mit mildem Ziegenkäse, abgedeckt so 20 Minuten bei 200°

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