

Marinierter Feigensalat mit Ziegenkäse



Zutaten (für 2 Portionen):

4 frische Feigen

8 EL Portwein

2 Knoblauchzehen

350g Ziegenfrischkäse

1 TL Honig

1 EL Löwensenf Extra

grob geschroteter Pfeffer (schwarz)

100g Kapernfrüchte

Zubereitung:

Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln und in vier Esslöffeln Portwein ca. 30 Minuten marinieren. Knoblauchzehen abziehen, pressen, mit Ziegenfrischkäse, Honig, restlichem Portwein und Senf verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Kapern halbieren, mit Feigen und Frischkäse dekorativ anrichten und Senfsauce darüber träufeln. Dazu schmecken gut warme Sesamfladen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Marinierzeit: ca. 30 Minuten

KJ/kcal p. P.: 2001/478