

Eat, letters and deco

GEFÜLLTE APÉRO-FEIGEN

Für 4 Personen

♥ Vorspeise / delikatesse / einfach

Zubereitungszeit: 25 min

Zutaten:

8 Feigen, mittelreif

Füllung

150 gr Ricotta

1 TL Trüffelöl

Salz und Pfeffer, zum Abschmecken

Fertigstellen

etwas gehobelte Haselnüsse

wenig rosa Pfeffer, gequetscht

30 gr Microgreens

Werkzeug

Spritzsack mit gezackter Tülle



Zubereitung:

1. Die Feigen kreuzweise einschneiden, aber nicht durchschneiden, sonst fallen sie auseinander. Etwas auseinander drücken und zur Seite stellen.
2. Den Ricotta, mit dem Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Handmixer kurz aufschlagen und in den Spritzsack füllen.
3. Die Masse nun in die Feigen füllen, mit dem Pfeffer bestreuen und die Microgreens darüber geben. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank geben.
4. Vor dem Servieren die Apéro-Feigen mit den Haselnüssen bestreuen und nach Belieben noch etwas Trüffelöl darüber träufeln.

Dieser elegante Apéro passt herrlich zur Winterzeit und ist mit seiner Kombination aus Trüffel nicht nur bei diesen beliebt...unbedingt ausprobieren!

Die Feigen lassen sich sehr gut einige Stunden im Voraus zubereiten.

Gutes Gelingen und liebe Grüße, eure

Jelinda K.