AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Herbst	international

GRATINIERTE FEIGEN MIT CRÈME FRAÎCHE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Es gibt viele Rezepte von Feigen-Gratins mit Eiern und Quark. Schneller zubereitet und ebenso fein sind gratinierte Feigen mit ein, zwei Tupfern Crème fraîche.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12	Feigen, reife	100 g	Crème fraîche
4 EL	Zucker	4 Msp	Vanillepulver

ZUBEREITUNG

1. Grillfunktion des Ofens auf 220° C vorheizen.
2. Feigen waschen, den Deckel oben und unten wegschneiden, halbieren und in eine Gratinform oder in Portionenförmchen legen. Mit Zucker bestreuen. Gratinform(en) unter die Grillschlange einschieben. Schon nach 3 Min. macht der Zucker Blasen und nimmt Farbe an. Feigen aus dem Ofen nehmen.
3. Etwas Vanillezucker unter die Crème fraîche mischen. Unmittelbar vor dem Servieren, Crème fraîche über die Feigen geben. Mit dem eventuell enstandenen Saft der gebackenen Feigen dekorieren wir den Teller.