

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
20 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
international

GRATINIERTER 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 entstandenen Saft der gebackenen Feigen dekorieren wir den Teller.