

# Gratinierte Feigen mit Rucola-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Feigen:**

4 frische Feigen, groß	2 Ziegenkäse (Picandou)	4 Scheiben Parmaschinken, 150 g
4 Zweige Thymian	3 EL Orangenblütenhonig	1 Prise Salz

**Für den Salat:**

150 g Rucola	50 g Pinienkerne	3 EL Kürbiskernöl
1 EL Honig	3 EL Balsamico-Essig	Salz

Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Feigen waschen, trocken tupfen und oben kreuzweise einschneiden, sodass man sie füllen kann. Jede Feige mit Schinken umwickeln und mit zerbröselten Ziegenkäse füllen. Den Thymian fein hacken. Die Feigen in ofenfeste Förmchen platzieren, mit einem Teelöffel Honig übergießen und den Thymian darüber streuen. Die Feigen für zehn Minuten in den Ofen stellen.

Für den Salat die Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten. Den Salat waschen und trocken schleudern. In einer Schüssel den Honig und den Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Pinienkernen unter den Salat mengen. Das Kürbiskernöl separat darüber geben.

Die Feigen mit dem Rucolasalat auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Michel am 16. Oktober 2015