

Frische Feigen mit Crème fraîche

dg: sg

Feste, doch reife Feigen, gut gekühlt. Es ist nicht leicht diese reif zu finden.

pro Feige

30 g (1 EL) Crème fraîche

1 Prise Zimt

2 Prisen Salz

Roter Pfeffer, gemahlen

Crème fraîche mit Salz und Zimt verrühren.

Die Feigenspitze knapp abschneiden und ein Kreuz einschneiden.

Die Feige leicht auseinanderziehen und mit der Crème füllen.

Auf einen Servierteller setzen du mit frisch gemahlenem, rotem Pfeffer bestreuen.