

Genießen**Wolfgang Fusenig****Donnerstag, 14.11.2024****Bratkäse mit Feigen und Honig****Für 4 Portionen****Zutaten:**

4 Bratkäse (à 150 g) aus Kuh- oder Ziegenmilch, von einer Hofkäserei
4 Feigen (ca. 200 g)
6-8 Stiele Thymian
50 g gehackte Walnusskerne
2 EL Olivenöl
1 EL flüssiger Honig
etwas Pfeffer
etwas Salz

Außerdem:

z.B. Nussbrot zum Servieren
ofenfeste Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Bratkäse in eine ofenfeste Form legen.
3. Feigen abbrausen, trocknen und vierteln. Feigenviertel zum Käse in die Form geben.
4. Thymianzweige abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen über den Käse zupfen. Walnusskerne darüber streuen
5. Olivenöl, Honig und je etwas Pfeffer und Salz in eine kleine Schüssel geben und mit einem kleinen Schneebesen verrühren. Mischung über den Käse träufeln.
6. m heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 15-20 Minuten backen und z. B. mit Nussbrot servieren.