

# GORGONZOLA FEIGEN VOM GRILL

## GORGONZOLA FEIGEN VOM GRILL

Irgendwie ist die Grillsaison immer viel zu kurz, kaum hat sie angefangen steht der Herbst vor der Tür und man überschlägt innerlich schon wie viele Gelegenheiten es dieses Jahr wohl noch geben wird... na zumindest geht es mir so. Also muss ich mich ran halten um noch alles auszuprobieren was so auf meiner to-cook Liste für dieses Jahr steht. Diesmal habe ich als Beilage diese Gorgonzola Feigen gezaubert. Die sind total saftig und süß-würzig geworden – super lecker. Natürlich kann man die kleinen Päckchen auch problemlos im Backofen garen, da seid ihr ganz flexibel!



### ALS BEILAGE ODER VORSPEISE FÜR 2 PERSONEN:

4 Feigen

100g Gorgonzola

Pfeffer

etwas flüssiger Honig

## ZUBEREITUNG:

Die Feigen vierteln, aber nicht komplett aufschneiden – sie sollen unten noch zusammen hängen. Auf einem Streifen Alufolie platzieren und den Gorgonzola in die offene Feige krümeln.



Etwas Pfeffer darüber mahlen und aus der Alufolie ein kleines Päckchen falten. Dieses sollte nach oben offen bleiben. Auf alle Gorgonzola Feigen etwas Honig geben.



©katha-kocht.de

Die Feigen in ihrem Schiffchen für 12 Minuten auf dem Grill platzieren oder sie für 10-12 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Wenn der Käse dickflüssig zerlaufen ist sind die Feigen fertig. Die duften übrigens ganz großartig und die Mischung aus Süße der Feigen und Würze vom Käse passt ganz wunderbar zusammen.

Wer möchte naschen?



©katha-kocht.de