

OFENKÄSE UND FEIGEN

OFENKÄSE UND FEIGEN

Eigentlich sagt der Titel Ofenkäse und Feigen schon fast alles – aber eben nur fast. Es gab einen im Ofen geschmolzenen „Le Rustique“, einen in Ecken geschnittene Pecorino mit Oliven, Feigen mit etwas Créma de Balsamico mit Feigenaroma und ein schönes Landbaguette mit verschiedenen Körnern. Passt ideal zu einem warmen Sommerabend und einem Glas Rotwein.



ZUTATEN:

1 „Le Rustique“ oder ein anderer würziger Weichschimmelkäse in der Holzschachtel

100 g Pecorino mit Oliven

2 Feigen

1 TL Créma di Balsamico mit Feigenaroma

1/2 Landbaguette (Sorte je nach persönlichem Geschmack)

ZUBEREITUNG:

Den „Le Rustique“ schneide ich vorsichtig kreuzförmig ein. Nicht tief, nur so, dass die Außenhaut oben zerschnitten ist. Dann setze ich den Käse zurück in die Holzschachtel und stelle ihn so für 15 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Ofen.

In dieser Zeit schneide ich die Feigen geviertelt ein. Nicht ganz durchschneiden sondern nur so weit, dass sie sich aufklappen lassen. Den Pecorino schneide ich in Ecken. Das Brot lege ich die letzten 5 Minuten mit in den Ofen zum Aufbacken.

Über die Feigen gebe ich etwas von der Créma di Balsamico.

Sobald der Käse geschmolzen ist nehme ich die Holzschachtel aus dem Ofen und klappe die eingeschnittene Decke nach Außen auf.

So stelle ich die Holzschachtel mit auf die Käseplatte und richte alles zusammen zügig an. Jetzt kann das Brot einfach direkt in den Käse gedipt werden. Die Feigen geben dazu das perfekte Fruchtaroma – Birne würde aber auch gehen.

Lasst es euch schmecken – am Besten mit einem Glas Rotwein!