

Heimische Wildfeigen im Schwarzwälder Speckmantel



Wilde Feigen aus der Region

Auch in Baden-Württemberg wachsen wilde Feigen. Im Schwarzwälder Speckmantel goldbraun und knusprig gebacken mit einem Hauch Honig schmecken diese köstlich. Da kommen Urlaubsgefühle auf. Ein einfaches Gericht für Zwischendurch, als Snack oder Vorspeise. Quasi heimische Tapas...

Zutaten

für 8 kleine Speckfeigen:

- 8 kleine wilde heimische Feigen
- 8 Scheiben dünn geschnittenen Schwarzwälder Speck
- 100 g Rucola
- 3 EL Apfelessig oder Apfel-Balsamessig
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Feigen waschen und trockentupfen. Jede Feige in eine dünne Scheibe Speck einrollen und in eine ofenfeste Pfanne/Form setzen. Im Ofen bei 200°C Umluft ca. 15-20 Minuten goldbraun und knusprig backen. Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Feigen mit etwas Honig bestreichen. Rucola auf einen Servierteller verteilen. Feigen darauf setzen. Salzen und pfeffern. Den Bratensatz mit etwas Essig lösen und damit die Feigen und den Rucola beträufeln. Warm servieren!

