

Rezept

Apéro Feigen mit Fetakäse mit **Fire Spice Pepper**

NR: 11 vegi

Für 4 Personen / Zubereitung: ca. 20 Minuten / vegetarisch

Zutaten:

Wenig Butter

Ca. 10 Stk frische Feigen

1 Stk Fetakäse ca. 150g

½ TL Fire Spice Pepper oder Island Spice



Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Feigen halbieren und in eine gebutterte Gratinform mit der Schnittfläche nach oben legen.
- Fetakäse in dünne, kleine Scheiben schneiden. Sie sollten nicht grösser als die Feigen sein. Den Fetakäse auf den Feigen verteilen.
- Mit **Fire Spice Pepper** würzen. Wenn du deinen Apéro milder, exotischer magst, dann nimm **Island Spice (Nr. 22)**.
- Anschliessend ca. 15-20 Minuten bei Ober und Unterhitze backen. Passt perfekt zu einem feinen, gediegenen Apéro.

Pure Geschmacksexplosion, die Süsse der Feigen dazu die Salzige Note vom Fetakäse wird ergänzt mit der feurigen Schärfe von Fire Spice Pepper. Geniess es!