Grillrezepte

Gegrillte Feigen Mit Mascarpone Creme

Anzahl: 1 Rezept
Stichworte: BBQ, Süßspeise, Nachtisch, Obst, Italienisch,

20	**Feigen; ca.**	**2 Essl.**	**Keimöl (oder ein anderes - geschmacksneutrales Öl)**
300 g	**Mascarpone**		
100 g	**Quark**	**1**	**Orange; den Saft**
2	**Tasse/n Kaffee**	**3 Essl.**	**Honig**
20	**Löffelbiskuits**		**Zucker**

Die Feigen waschen und in einer Schüssel mit Honig und Orangensaft marinieren.

Mit etwas Keimöl beträufeln und die Feigen im Ganzen auf Schaschlikspieße aufspießen und grillen.

Mascarpone mit Quark, einer Tasse Kaffee und etwas Zucker glatt rühren.

Eine Platte mit Löffelbiskuit auslegen.

Mit Kaffee beträufeln und die Mascarpone - Creme gleichmäßig darüber verteilen.

Zum Schluss die gegrillten Feigen darüber anrichten und nach Bedarf mit Honig beträufeln.