

# Grillrezepte

## Gegrillte Feigen Mit Parmesan

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Feige, Käse, Italien

---

12 Feigen  
80 g Parmesan am Stück  
Flüssiger Honig,

- vorzugsweise Thymi  
Safranfäden  
Erdnussöl

---

Die Feigen vorsichtig säubern. Der Länge nach durchschneiden.

Den Parmesan in Späne hobeln. Eine flache ofenfeste Form ölen.

Die Feigen mit der Schnittfläche nach oben in die Form setzen und mit etwas Honig bestreichen.

Mit einigen Safranfäden bestreuen, dann für 10 Minuten unter den Backofengrill stellen.

Die Form aus dem Ofen nehmen und die Feigen mit dem Parmesan bedecken.

Für weitere 5 Minuten unter den Grill schieben. Warm servieren.

Anmerkung: Reife Feigen auswählen. Anstelle von Parmesan kann man auch alten Mimolette verwenden.