



## *Rezepte Chuchi Baden – Baden*

**Titel:** **Gebackener Ziegenkäse mit Feigen**  
( für 12 Personen ) als Gruß aus der Küche

**Zutaten:** **200 gr. Ziegenfrischkäse**  
**12 Reisblätter**  
**50 ml. weißer Balsamico**  
**12 Salbeiblätter**  
**12 Thymianzweiglein**  
**etwas Salz, Pfeffer, Zucker**  
**Olivenöl zum Braten**  
**Cassis zum Marinieren**  
**12 frische, reife Feigen**  
**100 gr. Zucker**

**Ausführung:** **Aus den Feigen 12 schöne, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und den Rest der Feigen in Würfel schneiden und mit Zucker und Cassis marinieren.**

**Den Ziegenkäse mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker glatt rühren.**

**Die Reispapierblätter auf ein feuchtes Küchentuch legen und mit einem feuchten Tuch bedecken.**

**Auf das Reispapier mittig eine Feigenscheibe legen, ein Häufchen Käsemasse darauf geben, ein Salbei – blatt und ein Thymianzweiglein oben auflegen.**

**Das Reispapierblatt oben zusammenfalten und in Olivenöl, bei milder Hitze von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten.**

**Überschüssiges Fett mit Küchenpapier abtupfen und mit den marinierten Feigenwürfelchen servieren.**

**Gutes Gelingen und guten Appetit.....**

**Baden – Baden, den 18.03.2009**  
**Lothar Müller**