

## *Apéro-Feigen*

### *Bereitstellen:*

**4 EL Frischkäse mit Pfeffer, 4 Tranchen Culatello di Parma,**

### *La Mise en Place:*

**4 kleine Feigen** beim Stielansatz übers Kreuz tief einschneiden. Auf ein ausgelegtes Blech setzen und mit einigen Tropfen **Olivenöl** beträufeln.

**1 EL Pistazien** grob hacken.

**1 Zweiglein Basilikum** zerpfeifen.

### *Das Backen:*

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 10 Minuten.

### *Die Vollendung:*

Feigen aus dem Ofen nehmen. Mit Frischkäse und Culatello di Parma füllen.

### *Das Backen:*

Erneut in den Ofen schieben und in fünf Minuten fertig backen.

### *Die Vollendung:*

Mit Pistazien bestreuen und mit den Basilikumblättchen bestreuen. Warm servieren.

