



## Vorspeise: "Feigen mit Bio Kräuter-Zitronen Marinade"

Eigenkreation Food-Buddy's



1 Frische Feige in Viertel schneiden, darauf achten, dass Du sie nicht ganz durchschneidest, sollte ein Fächer geben. In der Mitte des Teller plazieren und leicht öffnen. Etwas Kräuter-Lemon Marinade darüber träufeln. Aussenrum die Balsamicoreduktion

( Rezept findest Du in der Rubrik « Saucen/Marinaden» ) tröpfeln lassen. Etwas grobkörniger Pfeffer darüber streuen. Wenig Sesamsamen auf dem Teller verteilen und zum Schluss ein Petersiliensträusschen in die Mitte der Feige legen. Fertig! Unsere Bio Kräuter-Zitronen Marinade findest Du in unserer Rubrik "[Saucen/Marinaden](#)".

Viel Spass beim ausprobieren und nachkochen unserer Kreation :-)

**Eure Food-Buddy's**