



## Geöffnete Feige mit Zitrone-Kräutermarinade & Balsamicocreme

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen / Zeitaufwand ca. 15 Min. Eine tolle Vorspeise oder auch ein Apero.

- **4 frische Feigen**
- **Sesam Weiss und Schwarz**
- **Wenig grob gemörserter Pfeffer**
- **Balsamicocreme/reduktion**
- **Krause Petersilie als Deko**
- **Zitronen-Kräutermarinade (findest du in meinem Rock ´n´ Shop)**

Die Feigen in der Mitte Kreuz einschneiden und öffnen. Auf den Teller geben. Zitronen-Kräutermarinade darüber träufeln lassen. Etwas Balsamicocreme auf dem Teller verteilen. Sesam darüber fallen lassen und den gemörserteren Pfeffer auf dem Teller verteilen.

Nun, ganz viel Spass beim zubereiten und verköstigen.

**Food-Buddy's**

**Ralph**