

AMBROSIUS

ÜBERBACKENE FEIGEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, HONIG UND AMBROSIUS



Zutaten:

- 4 frische Feigen
- 100g Ziegenfrischkäse
- Zucker
- etwas Honig
- etwas Ambrosius Bio Walcher

Zubereitung:

Feigen waschen, trocken tupfen und Stielansätze etwas abschneiden und am Boden evtl. gradeschneiden. Feigen am Stieleinsatz kreuzweise ca. 2 cm tief einschneiden. Feige etwas aufdrücken, Käse glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Feige spritzen. Käse mit je 1/4 TL Zucker bestreuen und unter dem vorgeheizten Grill des Backofens auf mittlerer Schiene 4–5 Minuten gratinieren. Feigen herausnehmen, auf den Serviertellern anrichten, mit Honig und Ambrosius Walcher beträufeln.

AMBROSIUS

FICHI GRATINATI CON FORMAGGIO DI CAPRA, MIELE E AMBROSIUS



Ingredienti:

- 4 fichi freschi
- 100g di formaggio fresco di capra
- zucchero
- miele
- Ambrosius Bio Walcher

Preparazione:

Lavare i fichi, asciugarli e tagliare un pó il picciolo e, se necessario, tagliarli direttamente alla base. Incidere i fichi in senso trasversale a circa 2 cm di profondità dal picciolo. Premere i fichi per aprirli un pó, mescolare il formaggio fino a renderlo omogeneo, riempire un sacchetto con bocchetta a stella e spruzzare il formaggio all' interno dei fichi. Cospargere il formaggio con 1/4 di cucchiaino di zucchero e gratinare sotto il grill preriscaldato del forno sul ripiano centrale per 4-5 minuti. Togliere i fichi, disporli nei piatti da portata, irrorarli con il miele ed Ambrosius Walcher.