

Gebackene Feigen mit Rosmarin- oder Lavendelhonig

Zutaten (für vier Personen):

8 reife Feigen
3 EL Rosmarin- oder Lavendelhonig
1 frischer Rosmarin- oder Lavendelzeig
Crème fraîche

Zubereitung:

Die gewaschenen Feigen über das Kreuz einschneiden. Mit die Öffnung in der Mitte etwas Honig träufeln und in einer Auflaufform im Backofen bei 180° C etwa 15 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und mit gezupftem Rosmarin oder Lavendel garnieren. Mit Crème fraîche servieren.
