

ORF



Gegrillte Feigen mit Burrata, Speck und Rosmarin

Zutaten

- 8 reife Feigen
- 1 Kugel Burrata (ca. 125 g)
- 8 Scheiben Frühstücksspeck (oder Prosciutto)
- 8 kleine Rosmarinzwige (ca. 10 cm lang, holzig am Ende)
- 1 EL Olivenöl
- Frischer Pfeffer
- Optional: etwas flüssiger Honig oder Balsamicoreduktion zum Beträufeln

Zubereitung:

Feigen vorbereiten: Jede Feige kreuzweise einschneiden, dabei nicht ganz durchschneiden. Die vier "Spitzen" leicht auseinanderdrücken, sodass eine kleine Mulde entsteht.

Burrata einfüllen: Die Burrata vorsichtig auseinanderzupfen und etwas davon in jede Feige füllen. Nicht zu viel – sie soll nicht überlaufen.

Einwickeln: Jede gefüllte Feige mit einer Scheibe Speck umwickeln.

Rosmarinspieß: Einen Rosmarinzwig durch jede Feige stecken – möglichst so, dass der Speck fixiert wird. Eventuell das untere Ende des Zweigs mit einem Holzspieß anspitzen, falls nötig.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Grillen: Grillplatte oder Grillpfanne auf mittelhohe Temperatur erhitzen. Etwas Olivenöl einpinseln und die Feigen rundherum ca. 4–6 Minuten grillen, bis der Speck knusprig ist und die Feigen warm und weich sind.

Anrichten: Auf Teller setzen, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und auf Wunsch mit etwas Honig oder Balsamicoreduktion beträufeln.

Dazu passt ein Rucola-Salat mit Walnüssen und ein Glas kräftiger Rosé oder fruchtiger Weißwein.