



## Gegrillte Feigen mit Burrata

### Zutaten

- 8 große, reife Feigen
- 8–16 dünne Scheiben Bauchspeck oder Pancetta
- 250 g Burrata
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Bund Basilikum
- 40 g Mandelblättchen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Creme oder gut gereifter Balsamico
- etwas Zitronenabrieb
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- wenig Meersalz
- optional: 1 TL Honig

### Zubereitung:

#### 1. Füllung vorbereiten

Burrata abtropfen lassen und grob zerteilen. Getrocknete Tomaten fein würfeln und Basilikum in feine Streifen schneiden. Burrata mit Tomaten, Basilikum, etwas Zitronenabrieb und schwarzem Pfeffer vorsichtig vermengen. Mit Salz sehr zurückhaltend sein, da Speck und Tomaten bereits kräftig sind.

#### 2. Feigen füllen

Feigen waschen und vom Stielansatz her **kreuzweise einschneiden**, aber nicht ganz durchschneiden. Vorsichtig auseinanderdrücken und jeweils etwas Burrata-Tomaten-Füllung hineingeben.

### **3. Speckmantel**

Jede Feige mit 1–2 dünnen Scheiben Speck umwickeln. Bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren.

### **4. Grillen**

Grill auf etwa **180–200 °C** vorheizen. Die Feigen zunächst indirekt etwa **6–8 Minuten** grillen, bis die Burrata warm wird. Anschließend kurz über direkte Hitze stellen, damit der Speck schön knusprig wird.

### **5. Mandeln**

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne oder auf einer Grillplatte goldbraun rösten. Zum anrichten über die Feigen streuen.