

# Feigen auf Blätterteig mit Speck & Frischkäse



## Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 50 g Tiroler Speck gewürfelt
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 1/2 Ziegenfrischkäse
- 4 Feigen
- etwas frischen Thymian
- Pfeffer und nur wenig Salz
- Piment 'd Espelette oder mildes Chilipulver

## Zubereitung:

Blätterteig aus dem Kühlschrank 10 Min. an einem leicht warmen Ort "entspannen" lassen, dann öffnen und entrollen.

In der Zwischenzeit schon den Ofen auf 200°C vorheizen und den Ziegenfrischkäse mit der Crème fraîche verrühren, mit Pfeffer und nur wenig Salz und etwas Piment 'd Espelette mischen. Thymian waschen, trocken schütteln, entblättern und etwas hacken. Dann ebenfalls unterrühren.

Teig in die gewünschten Stücke schneiden, Creme darauf streichen und Schinken/Speck darauf verteilen.

Im Ofen (2. Schiene von unten) bei 200°C etwa 12-15 Minuten backen.

Die Feigen waschen schneiden. Auf den fertig Blätterteig noch etwas Piment 'd Espelette, dann die Feigen, fertig!

Guten Appetit! 😊