



Rezept

Filled Fresh Figs - Würzig frische Feigen mit Kichererbsen

Aus dem Kochbuch Summertime „Cape Tapas & südafrikanische Roséweine“.
Zu beziehen bei der Südafrika Weininformation www.shop.suedafrika-wein.de

Dieses Gericht ist sehr aromatisch und darüber hinaus leicht zubereitet.

Zutaten

1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel	1 Tasse Kichererbsen, gekocht und abgetropft (oder aus der Dose)
1 Teelöffel gemahlener Koriander	frische Feigen (eingelegt oder getrocknet)
2 Teelöffel fein gehackter frischer Ingwer	Salz & Weißer Pfeffer zum Würzen
2 fein gehackte Knoblauchzehen (wahlweise)	¼ Tasse frische, fein gehackte Thymianblätter
einen Schuss Roséwein	Senfkörner zum Garnieren
Olivener Öl	

Zubereitung

Öl und Gewürze in einer Pfanne erhitzen – das Öl von den Gewürzen durchziehen lassen, anschließend Ingwer und Knoblauch hinzugeben (aufpassen, dass die Gewürze nicht verbrennen). Mit einem Schuss Wein ablöschen. Die abgetropften Kichererbsen hinzufügen und für einige Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Etwas gehackten Thymian, Salz und Pfeffer unterrühren. Den Rest für die Dekoration aufheben.

Die Feigen längs halbieren und aushöhlen. Das Feigeninnere kann anschließend mit den Kichererbsen vermischt werden. Die Feigenhälften mit den Kichererbsen füllen, auf einem flachen Teller anrichten und vor dem Servieren mit dem restlichen Thymian, frisch gemahlenem Salz und Pfeffer bestreuen.

Weintipp:

Zu dem süßen Fruchtgeschmack der Feigen passen kräftige, fruchtbetonte Roséweine vom Kap. Tipps finden Sie unter: summertime.suedafrika-wein.de

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!