

GEFÜLLTE FEIGEN IM SALBEIMANTEL

20 große getrocknete Feigen, 30 g Walnusskerne, 1 Zwiebel, 5 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer, 20 große Salbeiblätter zum Umwickeln, Bambus- oder Holzspieße zum Feststecken



In die Feigen eine Öffnung machen.

Walnüsse grob hacken. Zwiebel würfeln. Beides in 2 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Dann salzen, pfeffern und in die Feigen füllen.

Jede Feige mit zwei Salbeiblättern umwickeln und mit einem Spießchen feststecken. Kurz vor dem Servieren in 3 EL Olivenöl 2-3 Minuten knusprig braten.