

# Gebackener Feta mit Feigen

---

Gesamtzeit: 60 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

200g grüne Bohnen  
150g weiße Bohnen  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Haselnußkerne  
Salz  
Pfeffer  
200g Feta  
2 EL Olivenöl  
3 reife Feigen  
2 TL Honig

## Anweisungen:

Ofen 200°C Umluft vorheizen.  
Grüne Bohnen putzen, schneiden und blanchieren.  
Abtropfen lassen.  
Knoblauch würfeln und Haselnusskerne grob hacken.  
Alles in eine Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Käse daraufsetzen und mit Olivenöl beträufeln.  
Feigen grob zerpfeifen und auf dem Käse verteilen.  
Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 10-15 min. backen.  
Anstelle von Feigen können auch Birnen verwendet werden.  
Mit gerösteten, dunklen Brot servieren.