



Croissant mit Feigen und Schafskäse



Zutaten

- 4 frisch gebackene Croissants
- 16 scheiben Schafskäse Henri Willig
- 100 milliliter Henri Willig Feige roter Portwein Dip
- 4 stücke von reifen Feigen
- 12 zweige Affillakresse

Vorbereitung

Methode:

A la minute:

Frische Feigen in Keile schneiden. Croissants waagrecht aufschneiden und mit Feigen-Rotwein-Dip bestreichen. Schafskäsescheiben großzügig auf den Croissants verteilen und mit Feigen-Rotwein-Dip überziehen. Frische Feigenspalten auf dem Dip verteilen und mit Affila Kresse und der Hälfte des Croissants garnieren.