REZEPT FÜR GEBRATENE FEIGEN MIT VANILLEEIS

GEBRATENE FEIGEN MIT VANILLEEIS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6 Portionen | 10 Min.

Zutaten

- 6 frische Feigen
- 2 EL Butter
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 6-8 EL Pernod
- Pro Portion 1-2 Kugeln Vanilleeis (gekauft oder selbst gemacht, siehe Tipp)

3951

ZUBEREITUNG

1. Feigen vorsichtig waschen, trocken tupfen und vierteln. In heißer Butter 1-2 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Pernod ablöschen.

2. Feigen auf Teller verteilen, Pernodsauce in der Pfanne kurz einköcheln lassen, dann darüber verteilen. Mit Eiscreme servieren.

Tipp:

Wer mag, macht das Vanilleeis selbst, unser Rezept dafür findest du hier.