Gebratene Feigen mit Balsamicokaramell

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Feigen	8 St.
Butter	1 EL
Brauner Zucker	2 EL
Balsamicoessig, hell	3 EL
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Pfanne

1. Feigen waschen und vierteln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Feigen auf den Schnittflächen ca. 1 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Feigen herausnehmen und auf 4 Teller verteilen.

2. Karamell in der Pfanne mit Balsamicoessig ablöschen und ca. 2 Min. dickflüssig einköcheln lassen. Vanilleeis in Kugeln auf die Teller setzen, mit dem Balsamicokaramell beträufeln und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	105 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	4 g