

# Gegrillte Walnuss-Feigen mit Brunnenkressesalat



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 319 kcal / 1337 kJ  
Eiweiß: 9,9 g Fett: 23 g  
Kohlenhydrate: 18 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 25 Minuten

## Zubereitung:

1. Walnüsse fein hacken. Ziegenfrischkäse mit Limettenschale, Olivenöl und Walnüssen vermengen. Mit Pfeffer würzen.
2. Feigen abspülen und kreuzweise einschneiden. Mit der Ziegenkäse-Walnuss-Masse füllen und etwas zusammendrücken. Jede Feige in Alufolie einwickeln. Auf dem heißen Holzkohlegrill ca. 6-8 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden.
3. Brunnenkresse putzen, abspülen und die groben Stiele entfernen. Essig mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Brunnenkresse mit der Marinade mischen.
4. Feigen aus der Alufolie nehmen und zusammen mit dem Brunnenkressesalat anrichten.

## Zutaten für 4 Portionen :

60 g kalifornische Walnüsse  
120 g Ziegenfrischkäse  
1/2 TL abgeriebene Bio-Limettenschale  
2 TL Olivenöl  
Pfeffer  
8 frische Feigen  
Alufolie

## Für den Salat:

1 großes Bund Brunnenkresse  
1 EL Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer  
2 EL Olivenöl