

## 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)



1095

#### 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](#).