



„Mühl's Mini“ Kirschparadeiser mit Feigen und Balsam-Essig



(c) Margit Gieller/mmg-design

ZUTATEN

400 - 600 g „Mühl's Mini“
Kirschparadeiser

6 - 8 Feigen

Balsam-Essig, Salz, Zucker, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Paradeiser und Feigen in „fingerdicke“ Stücke schneiden.

Den Balsam-Essig in eine Pfanne geben und Feigen und Mini-Paradeiser bei großer Hitze 2 - 3 Minuten sautieren. (Die Pfanne schwenken oder ständig vorsichtig umrühren).

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Wir wünschen
guten Appetit!

