



*Das Beste aus Spanien!*

## FEIGEN-MANCHEGO-TAPAS

### Zutaten für 4 Personen:

Manchego-Käse	300 ml Wasser
1 kg frische Feigen	Saft einer halben Zitrone
500 g Gelierzucker	1-2 frische Feigen zum Anrichten

1. Die Feigen waschen und schälen. Dann in einem Topf mit Wasser 15 Minuten kochen lassen und ab und zu umrühren.
2. Anschließend den Gelierzucker und den Saft der Zitrone hinzugeben.
3. Das Ganze ca. 15 Minuten kochen lassen, bis es eingedickt ist.
4. Die fertige Marmelade zum Abkühlen in Gläser umfüllen.
5. Den Manchego-Käse in Dreiecke schneiden, mit der Feigenmarmelade bestreichen und mit den restlichen frischen Feigen servieren.

**¡Que aproveche!**

[www.vinos.de](http://www.vinos.de)