



# Feigenröllchen

**Das gibt doch gleich die endsommerliche Stimmung, wenn am Pool Champagnerflaschen geköpft und Häppchen dazu gereicht werden....**

1 Dürüm-Fladenbrot  
150 gr Frischkäse (St. Moret, Philadelphia)  
reife Feigen  
1 Limette  
rote Pfefferkörner



1. Das Fladenbrot rechteckig zuschneiden, mit dem Frischkäse bestreichen und mit in Scheiben geschnittenen Feigen dicht belegen.
2. Zu einer Rolle aufwickeln und alle zwei cm mit einem Zahnstocher zusammenhalten.
3. Zwischen den Zahnstochern in Scheiben schneiden und auf einem Teller dressieren.
4. Limette in Scheiben schneiden, Schale wegschneiden und Scheiben vierteln. Jede Feigenrolle mit einem Scheibenviertel dekorieren.
5. Auf jede Rolle noch 3-5 rote Pfefferbeeren geben und servieren.

Statt des Dürüm-Fladens können auch andere `Wrap`-Fladen verwendet werden. Die Feigen sollen sehr reif und schon etwas weich sein.