

WARME FEIGEN-WALNUSS-SOSSE MIT EIS



Warme, karamellierte Feigen in Walnuss-Sahne-Soße, ideale Soße für Eis.



Zubereitungszeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

ZUBEREITUNG

Butter in einer hohen Pfanne zerlassen. Feigen hinzufügen und karamellisieren lassen. Walnüsse zufügen und in der Pfanne schwenken. Die Walnüsse darin etwa 2 Minuten anrösten. Mit der Sahne ablöschen und kurz einkochen lassen, bis die Soße eindickt.

Diese Soße serviert ihr nun mit Eis. Dafür etwas Soße in einem Teller verteilen, eine Kugel Eis darauf setzen und sofort servieren. Wer möchte bestreut das Dessert noch mit Zimt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 40 g** Butter
- 40 g** Walnüsse
- 50 g** Feigen
- 100 ml** Sahne
- 3** Kugeln Eis (z. B. Vanille)
- n. B. Zimt