

Kaktusfeigen mit frischer Minze in Marsala

3 Kaktusfeigen
1 Zweig Minze
2 EL Zucker
1/8 l süßer Marsala

Sind die Kaktusfeigen nicht entstachelt, dann Handschuhe anziehen und die Stacheln mit dem Messerrücken abhobeln. Feige kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Beide Enden der Kaktusfeigen abschneiden. Schale längs einschneiden und mit der Messerspitze abziehen. Fruchtfleisch in Scheiben schneiden, mit Minzeblättern garnieren und auf gestoßenes Eis in eine Glasschüssel geben.

Mit Marsala marinieren und 20 Minuten durchziehen lassen.