

Mit Ziegenkäse gratinierter Apfel auf Salat

Tutti i Sensi



www.oberlausitz.com/ferien/geniessen
www.beckenbergbaude.de

Art: Vorspeise
Schwierigkeitsstufe: einfach

Dauer Zubereitung:
Dauer insgesamt:

Zutatenliste (für 4 Personen):
2 Äpfel (ca. 300 g)
2 Rollen Ziegenfrischkäse (300 g)
80 g Rucola
2 Stiele Thymian
4 Scheiben Bacon
1 EL Haselnussblättchen (geschnittene oder gehobelte Haselnüsse)
8 EL Honig
Pfeffer
Backpapier

Küchengeräte bereitstellen:
Backofen mit Grillfunktion

Schritt 1
Salat waschen, Baconscheiben halbieren und Ziegenkäse in 16 Scheiben schneiden.

Grill vorheizen.

Schritt 2
Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in 8 dicke Scheiben schneiden auf Backpapier legen und je mit 2 Käsescheiben, Thymianblättchen, Haselnussblättchen und einer Scheibe Bacon belegen. Mit Pfeffer und Honig würzen.

Schritt 3
Unterm Grill 3-5 Min backen, anschließend auf den Salat setzen.

Schritt 4

Dazu schmeckt Baguette oder eine Scheibe Vollkornbrot

Rezept vom 01.04.2016