

Herzhafter Bratapfel

Portionen = 2

Zubereitungszeit: 10 / 15= 25 Min.

Zutaten:

- 10 g Weißbrot – in 1 cm große Würfel geschnitten
- 60 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Honig
- 10 g Walnusskerne – geröstet und gehackt
- 3 Thymianstiele
- 1 EL Bratapfel Crema
- Salz
- Pfeffer
- 2 kleine Äpfel
- 100 g Feldsalat
- 25 g Walnusskerne – geröstet
- 2 EL Sesam-Öl
- 1 EL Bratapfel Crema
- 2 TL Honig
- 1 Frühlingszwiebel – in feine Ringe geschnitten
- Salz
- Pfeffer

Zuerst die Brotwürfel im Ofen rösten und diese dann mit den restlichen Zutaten (außerden Äpfeln) zur Füllung des Bratapfels vermischen – mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt von den Äpfeln einen Deckel abschneiden und das Innere der Äpfel mit einem Kernausstecher aussstechen. Nun die Füllung in den Äpfeln verteilen und diese bei 180° C im Ofen für ca. 15 bis 20 Minuten backen. Dann die Apfel-Deckel für 10 Minuten mit in den Ofen geben. Inzwischen den Feldsalat auf den Tellern verteilen und mit Walnüssen bestreuen. Darauf je einen gebackenen Bratapfel setzen, diesen mit dem Honig sowie Bratapfel-Crema beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuletzt Sesam-Öl, Bratapfel Crema sowie Honig verrühren und über den Salat geben. Dem Apfel seinem Deckel wieder aufsetzen, alles mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.