

Bratapfel mit Ziegenkäse und Honig

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 kleine rote Äpfel	150 g Ziegenkäse, mild	3 EL Butter
2 EL Honig	3 Zweige Rosmarin	

Für den Bratapfel:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Äpfel waschen, mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln fein hacken und mit dem Ziegenkäse und dem Honig verrühren. Masse in die Äpfel füllen. Apfel in eine ofenfeste Form füllen, Butter in Flöckchen darüber geben und ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Bratapfel mit Ziegenkäse und Honig auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 15. März 2018