

Bratapfel mit Ziegenkäse und Speck

Für zwei Personen

4 Scheiben Frühstücksspeck 2 kleine Äpfel (Boskoop) 2 Picandou-Frischkäsetaler
2 Scheiben Ziegenfrischkäse 1 Glas Feigensenf

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, trocknen und das Kerngehäuse mithilfe des Apfelausstechers entfernen. Danach die Äpfel waagrecht halbieren. Den Ziegenfrischkäse zwischen die beiden Apfelhälften legen und die Äpfel zuklappen. Danach die Frühstücksspeckscheiben kreuzweise über die Äpfel legen und das Ganze in eine feuerfeste Form legen. Anschließend die Äpfel in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 225 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Den Bratapfel mit dem Ziegenkäse und dem Speck auf einem Teller anrichten, den Feigensenf daneben garnieren und servieren.

Christa Gumz am 06. Dezember 2012