

Äpfel mit Ziegenkäse



Zutaten:

2 Äpfel

8 Sch. Ziegenfrischkäse von der Rolle
ca. 0,5 cm dick

2 TI Thymian, getrocknet

2 TI brauner Zucker

Butter in Flöckchen

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Anschließend in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden, ca. 1 cm dick. Die Ziegenkäsescheiben darauf legen. Auf den Ziegenkäse jeweils ein paar Butterflöckchen, etwas Thymian und braunen Zucker geben. Bei 180° ca. 10 Minuten backen. Immer mal nachschauen, wie weit der Käse schon zerlaufen ist. Der Käse soll weich sein, aber nicht von den Apfelscheiben laufen. Pro Person rechnet man 2 Scheiben. Nach Belieben z. B. mit Salat garnieren.

Viel Freude beim Kochen,

Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.