



Gebackene Äpfel mit Ziegenkäse



regional
handgemaach
vum Haff

BERDORFER.LU

Gebackene Äpfel mit Ziegenkäse

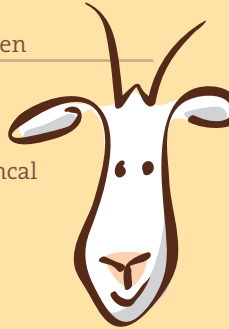


Ein fruchtig-würziges Dessert entsteht durch die Vermählung der süßen Apfelnoten mit dem herben Aroma des Käses. Einfach köstlich!

Vorbereitung: 20 min | Rezept für 4 Personen

Zutaten

4	Äpfel
150g	Berdorfer Ziegenfrischkäse Provencal
100g	Stoffi
2 EL	Huemens, gerieben
2 EL	Pinienkerne
	Salz



Zubereitung

Äpfel längs halbieren und Kerngehäuse großzügig entfernen.

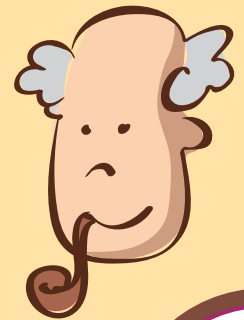
Ziegenfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Stoffi (Quark) gut vermischen. Huemens und Pinienkerne hinzufügen. Mit Kräutersalz abschmecken.

Käsemasse in die Apfelhälften füllen und bei 220°C 15 bis 20 Minuten backen.

Dazu passt ein Blattsalat.

Unser Tipp: Besonders eignen sich Apfelsorten wie Boskopp.

Guten Appetit!



Mehr Rezepte auf
www.berdorfer.lu/rezepte
oder Code scannen



BERDORFER.LU