

Gefüllte Äpfel mit Schafskäse auf Salat, mit Apfelessig

Zutaten:

- 4 Äpfel, säuerlich (z.B. Boskop)
- 150 g Schafskäse
- 100 g Quark
- 2 EBl. Emmentaler, gerieben
- 2 EBl. Joghurt
- 2 EBl. Milch
- 2 EBl. Pinienkerne
- 150 g Feldsalat und
- 50 g Endiviensalat
- 2 EBl. Apfelessig
- 4 EBl. Distelöl
- Pfeffer u. Salz
- Schnittlauch



Zubereitung:

Äpfel, säuerlich (z.B. Boskop) halbieren, Kerngehäuse entfernen, noch mehr aushöhlen und mit folgendem füllen:

Schafskäse, Quark, Emmentaler, Joghurt, Milch, Pinienkerne vermischen und mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.

Die gefüllten Äpfel bei ca. 180 Grad 20 min. überbacken.

Feldsalat und Endiviensalat putzen und mischen.

Apfelessig und Distelöl mit Pfeffer u. Salz als Salatsauce anrühren und unter den Salat rühren, mit Schnittlauch bestreuen und die überbackenen Äpfel auf dem Salat anrichten.

Viel Spaß beim
Nachkochen und
guten Appetit wünscht:

