



Apfelringe mit Ziegenkäse

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 2 EL brauner Zucker
- 150 gr. Ziegenfrischkäse
- 2 EL Honig
- 100 gr. Speck
- Salat zum Garnieren
- Nüsse nach Belieben



Zubereitung:

Eine Hand voll ganze Nüsse mit einem Messer klein drücken und in einer Pfanne anrösten. Äpfel waschen und in große Scheiben schneiden. Kerngehäuse ausstechen und Loch vergrößern. Äpfelreste am besten auch verwerten. Öl in eine Pfanne geben und Apfelringe anbraten und salzen. Eine große Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. Apfelringe regelmäßig wenden und mit Weißwein oder Sekt ablöschen und einkochen. Wenn das verdampft ist, sind die Scheiben durch genug. Speck (oder wahlweise Räuchertofu) in Würfel schneiden und in neuer Pfanne kross anbraten. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in den Löcher der Apfelringe stecken. Großzügig braunen Zucker auf die Äpfel geben. Salzen und Pfeffern. Bei 290 Grad für mehrere Minuten in Ofen geben.

Zwiebel und Apfel klein schneiden und zu den Speckwürfeln hinzugeben. Salzen und Pfeffern. Anbraten bis der Speck braun geworden ist. Ein Stückchen Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Kresse auf dem Teller garnieren. Salat mit einer Zitrone, Salz, Puffer und Öl anmachen und vermengen. Salat auf dem Teller verteilen. Apfelringe auf den Salat legen und mit dem überschüssigen Saft übergießen. Zum Schluss noch die Speckwürfel darüber streuen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit! :)



**FRANKEN
FERNSEHEN**