

Deftig gefüllte Äpfel

Zutaten:

8 große Äpfel von Wetterauer Streuobstwiesen
2 Zwiebeln
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
2 El Schmand
Zitronensaft
Salz, Pfeffer & Majoran

Zubereitung:

Deckel der Äpfel abschneiden und vorsichtig etwas größer aushöhlen. Fruchtfleisch separat mit etwas Zitronensaft vermengen. Zwiebeln klein hacken und mit Hackfleisch, Ei, Schmand und Apfelfruchtfleisch vermengen. Mit Gewürzen abschmecken. Äpfel mit der Hack-Apfel-Mischung befüllen. In eine gefettete Auflaufform geben und im Ofen bei 200°C ca. 30 – 40 Minuten backen.

Apfeltörtchen mit Rucola und Ziegenkäse

Zutaten:

2 große Äpfel von Wetterauer Streuobstwiesen
200 g Rucola
½ Bund Radieschen
40 g gehackte Walnüsse
100 g Ziegenkäse
1 Tl Honig
1 Tl Senf
2 El Weißweinessig
4 El Salatöl
Zitronensaft
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Rucola waschen, Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Ziegenkäse klein schneiden. Dressing aus Essig, Öl, Senf, Zitronensaft und Honig anrühren. Walnüsse in der Pfanne anrösten. Dressing mit Rucola, Radieschen, Walnüssen und Ziegenkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Äpfel in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Apfelscheiben abwechselnd mit Rucola-Ziegen-Salat aufeinander schichten.