



*Liebe
geht durch den
Magen*

Pikanter Apfel mit Knusperherz

Für 4 Personen – als Vorspeise oder leichtes Abendessen

2 Äpfel, z.B. Red Jonaprince
100 g Blauschimmelkäse
2 EL Rauchmandeln, gehackt
Etwas Chili-Limetten-Salz, nach Geschmack
½ TL Altländer Blütenhonig
1 Zweig frischer Rosmarin, gehackt

1 feuerfeste Form, gefettet

2 Scheiben Kraftkornbrot
1 Herzausstecher,
Olivenöl, 1 Knoblauchzehe in Scheiben
Salat nach Geschmack, z.B. Lollo Bionda
1 EL Naturjoghurt
1 TL Tahini
1 EL Wasser
1 TL Chili-Limetten-Salz
1 TL Zitronensaft
Pfeffer
Etwas Schnittlauch, geschnitten



Folgt uns auf  [rechtf Frucht](https://www.instagram.com/rechtf Frucht)

Die Äpfel quer teilen und vom Kerngehäuse befreien. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Äpfel in eine gefettete, feuerfeste Form setzen, mit dem Honig bestreichen und dem Chilisalz würzen. Den Blauschimmelkäse würfeln, mit den gehackten Rauchmandeln vermengen und in die Äpfel geben. Mit dem gehackten Rosmarin bestreuen und ca. 20 – 25 Minuten ab in den Backofen.

In der Zwischenzeit aus dem Kraftkornbrot 4 Herzen ausstechen, das restliche Brot in Stückchen schneiden. In etwas Olivenöl und der Knoblauchzehe knusprig anbraten und mit Chili-Limetten-Salz würzen.

Den Salat auf 4 Tellern anrichten, aus dem Joghurt, Tahini, Wasser, Chili-Salz, Zitronensaft und Pfeffer das Dressing anrühren und auf dem Salat verteilen → ein wenig für die Äpfel übriglassen.

Die Äpfel auf den Salat setzen, die Herzen in der Apfel-Mitte anrichten, das restliche Knusperbrot auf die Salatteller verteilen, die Äpfel mit Dressing beträufeln und Schnittlauch bestreuen.

Dazu ein Glas Weinschorle, Auf's Leben!



www.recht-frucht.de

