

abgekupfert aus vox kochbar

Bratapfel herzhaft

Bratapfel herzhaft

Zutaten

8 große Äpfel, 200 g gemischtes Hackfleisch, Saft einer halben Zitrone, 1 Zwiebel, 125 g geriebener Butterkäse, 0,5 Teelöffel Majoran, 0,5 Teelöffel Salbei, 1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Salz, 125 ml Gemüsebrühe, 125 ml Weißwein

Zubereitung

1. Zwiebeln sehr fein würfeln
2. Backofen auf 180 °C vorheizen
3. Äpfel waschen und am Stielansatz den Kopf abschneiden
4. Äpfel mit einem Kaffeelöffel auskratzen,
5. aus dem Fruchtfleisch, dem Hackfleisch, dem Zitronensaft, den Gewürzen und 75 g Käse die Füllung mischen
6. großen Topf oder Auflaufform mit Butter ausfetten, Gemüsebrühe und Wein angießen
7. Äpfel mit der Masse füllen und mit dem Rest des Käses bedecken
8. die gefüllten Äpfel in die Form setzen und im Backofen etwa 30 Minuten gratinieren

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Weißbrot

