



APFEL-ZIEGENKÄSE-BURGER

FÜR 4 PORTIONEN

ZUTATEN

2 GROSSE SÄUERLICHE ÄPFEL
20 G BUTTER
1 EL ZUCKER
4 SCHEIBEN LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
2 ZWEIFE FRISCHER THYMIAN
4 SCHEIBEN ZIEGENKÄSEROLLE
8 TL FLÜSSIGER HONIG
2 EL GEHACKTE HASELNÜSSE
100 G EICHBLATTSALAT, RUCOLA ODER GEMISCHTE BLATTSALATE

FÜR DAS SALATDRESSING (CA. 150 ML)

1 ORANGE
1 EL FLÜSSIGER HONIG
1 TL MITTELSCHARFER SENF
1 TL HELLER BALSAMICO-ESSIG
1 PRISE VANILLEEXTRAKT
SALZ
PFEFFER
4 EL OLIVENÖL

AUSSERDEM KERNAUSSTECHER

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN

Die Äpfel waschen, trocken reiben, die Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker und 8 Apfelscheiben zugeben und kurz karamellisieren lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Schinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im heißen Backofen ca. 5 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Backpapier auf dem Backblech lassen und die 8 Apfelscheiben aus der Pfanne nehmen und darauf platzieren.

Den Backofen jetzt auf 200 °C mit Grillfunktion vorheizen.

Inzwischen die Thymianzweige waschen, trocknen, die Blättchen abzupfen und die Hälfte davon auf 4 große Apfelscheiben streuen. Je eine Scheibe Schinken darauf platzieren. Den Ziegenkäse auf den Schinken legen, mit jeweils 2 TL Honig beträufeln, mit den gehackten Haselnüssen und den restlichen Thymianblättchen bestreuen. Im heißen Ofen unter dem Grill 5 bis 7 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit für das Salatdressing die Orange auspressen. Saft mit Honig, Senf und Balsamico-Essig vermischen und mit Vanilleextrakt, Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl zugießen und gut durchmischen. Salat waschen, trocknen, mit dem Salatdressing mischen und auf 4 Teller verteilen.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die unbelegten 4 Apfelscheiben als Deckel auf den Käse legen und die Burger lauwarm auf dem Salatbett servieren.

- TIPP -

EINE ANDERE LECKERE VARIANTE: DIE ÄPFEL DURCH BIRNEN ERSETZEN.