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