



NR.2

## APFEL - ZIEGENKÄSETALER

### Zutaten:

- 2 Äpfel
- 8 Scheiben Ziegenkäse (von der Ziegenkäserolle, ca. 0,5 cm dick)
- 2 TL Thymian, getrocknet
- 2 TL Zucker, braun
- Butter in Flocken

### Zubereitung:

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Anschließend in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden, ca. 1 cm dick. Die Ziegenkäsescheiben darauf legen. Auf den Ziegenkäse jeweils ein paar Butterflockchen, etwas Thymian und braunen Zucker geben.

Bei 180° ca. 10 Minuten backen. Ich schaue immer mal nach, wie weit der Käse schon zerlaufen ist. Der Käse soll weich sein, aber nicht von den Apfelscheiben laufen.

### Info:

- Für 4 Portionen
- Simpel

