

Orientalischer Bratapfel mit Fleisch

⌚ 60 Minuten || Mittel



Bild: BVEO

Zubereitungsweise

1/3 der oberen Apfelhälfte bei jedem Apfel als Deckel abschneiden und beiseite legen. Das Innere der Äpfel mit einem Eiskugel-Löffel aushöhlen, sodass ein Rand von 1– 1,5 cm übrig bleibt. Kerngehäuse entfernen und die Hälfte des Fruchtfleischs fein hacken.

Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.

Zitronenschale abreiben und Zitrone pressen. Das Apfelinere mit etwas Zitronensaft auspinseln und die 1/2 der Zitronenschale unter das gehackte Apfelfruchtfleisch mischen. Das Ganze mit Schalotte, Hackfleisch, Spinat, Datteln, Pinien-Kernen und den Gewürzen zu einem Teig verkneten und in einer Pfanne in etwas Olivenöl kurz braten.

Füllung auf die Äpfel verteilen und gut fest drücken. Mit Feta und Thymian-Blättchen bestreuen und die Deckel auf die Äpfel setzen. In die Mitte der Apfel-Deckel jeweils 1/2 Zimtstange stecken. Die Äpfel nebeneinander in eine Auflaufform geben, mit Brühe angießen und die Äpfel im Ofen etwa 30–35 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und sofort servieren.

Ein Rezept von Ariane Bille für „Deutschland – Mein Garten“.

Sieben köstliche Inspirationen mit Äpfeln aus Deutschland zeigen wir in unserem galaktischen Youtube-Film „Am Anfang war der Apfel“.

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.

Zutaten für 4 Personen

4 Jonagold gewaschen

1 Bio Zitrone, 2 Datteln fein gehackt

1 Scharlotte, geschält und gehackt

150 g Hackfleisch, 40 g Feta

40 g Spinat, gewaschen und klein geschnitten

1 EL Pinienkerne, 1 TL Ras-el Hanout

1/2 TL Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer

1/2 TL Zimtpulver, 2 Zimtstangen

200 ml Gemüsebrühe, 2 EL Olivenöl

1 Zweig Thymian, gewaschen



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de