

# Enten-Burger mit überbackenem Apfel

„Knack“-tastischer Genuß garantiert!

🕒 Zubereitungszeit: etwa 25–30 Min. III leicht



Bild: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Apfel waschen, trockenreiben, in zwei 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Anschließend den Eischnee unterheben.
- Ziegenkäse halbieren und auf die beiden Apfelscheiben verteilen. Jeweils 1 TL Honig über jede Apfelscheibe geben, mit Thymianblättchen und Salz und Pfeffer bestreuen.
- Patties ebenfalls auf das Backblech geben.
- Im Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 15–20 Min. garen bis der Käse goldbraun ist, leicht zu zerlaufen beginnt und das Fleisch gar ist.
- Währenddessen Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Salat waschen und trocken schleudern.
- Brötchen halbieren und die unteren Hälften auf 2 Teller geben, mit 1–2 EL Ketchup bestreichen und Zwiebelringen belegen.
- Burger-Patties und die mit Käse überbackenen Apfelscheiben darauf geben, mit der Oberhälfte des Brötchens abschließen und sofort genießen.

**Tipp:** Dazu passen Ofenkartoffeln

## Zutaten für 2 Burger:

- ½ Apfel
- 100 g Ziegenkäserolle
- 2 TL Honig
- 1 Zweig Thymian
- Meersalz und Pfeffer
- 2 Enten-Patties (à 120 g)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Handvoll Salatblätter
- 2 Kürbiskernbrötchen
- Ketchup
- Meersalz und Pfeffer



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

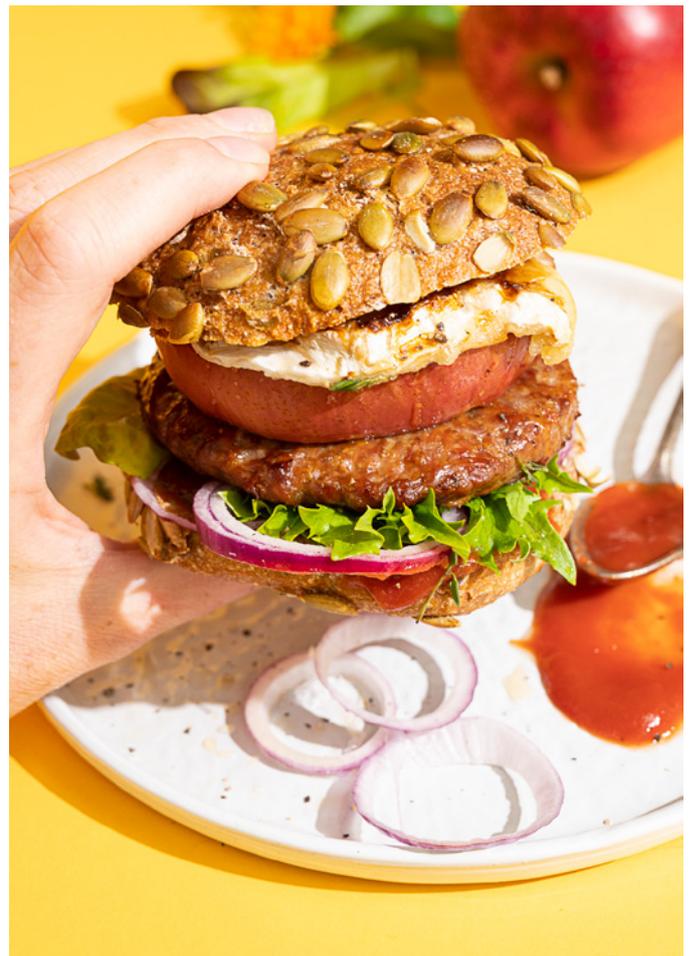


Bild: © Ariane Bille für BVEO

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.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Kaiserdamm 13  
14057 Berlin