



Apfel-Ziegenkäse-Türmchen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Ziegenkäserolle	200 g
Basilikum, frisch	10 g
Bacon	100 g
Honig	1 TL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen und Äpfel quer in je 4 Scheiben schneiden. Käse in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. Eine Pfanne fettfrei auf mittlerer Stufe erhitzen und Bacon darin ca. 5 Min. knusprig braten. Herausnehmen und Apfelscheiben im Bratenfett auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 3–4 Min. anbraten.
3. Apfelscheiben, Käse, Bacon und Basilikum aufeinanderstapeln und mit Spießchen feststecken. Honig darüberträufeln, leicht pfeffern und Apfel-Ziegenkäse-Türmchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	302 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	22 g