

Überbackener Apfel-Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen:

2 große	Äpfel
4 Scheiben	Ziegenrolle
2 EL	Butter
1 EL	Honig
	Thymian



Äpfel ungeschält in vier große Scheiben von 1,5 cm Dicke schneiden, Kerngehäuse entfernen
Die Apfelscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen.
Von der Ziegenrolle 4 Scheiben von je 1 cm Dicke abschneiden,
jeweils eine Scheibe Ziegenkäse auf eine Apfelscheibe legen,
Butter, Honig und Thymian auf den Käse geben
ca. 10 Minuten grillen, bis der Käse goldgelb ist und noch nicht vom Apfel läuft

Variante: süßen Körnersenf auf den Käse geben und mit überbacken
Honig und Thymian auf den Apfel geben
Thymian und eine Prise braunen Zucker auf den Käse geben
Apfel in Viertel statt in Scheiben schneiden
Butter, Balsamico und Honig verrühren und über den noch warmen Käse gießen.
Haselnussblättchen oder angeröstete Pinienkerne darüber streuen
Apfeltürmchen auf Rucola anrichten
Baconscheiben ausbraten, Apfelscheiben im verbliebenen Speckfett langsam knapp gar
braten und dann in eine leicht gefettete Auflaufform setzen, Speck darauf,
weiter s.o