

Zutaten:

4 herbstsauerliche Äpfel, z.B. Boskoop
150 g Ziegenfrischkäse (60% F.i.Tr.)
100 g trockener Quark
2 EL geriebener Emmentaler
2 EL Pinienkerne
Kräutersalz
150 g Feldsalat
50 g Endivien- oder Friséesalat
2 EL Apfelessig
Pfeffer
4 EL kaltgepresstes Sonnenblumenöl
2 EL Schnittlauchröllchen

Die Äpfel längs halbieren und das Kerngehäuse großzügig entfernen.
Den Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Quark gut vermischen.
Den Emmentaler und die Pinienkerne hinzufügen. Mit Kräutersalz abschmecken.
Die Käsemasse in die Apfelhälften füllen und bei 220°C im Backofen 15 bis 20 Minuten backen. In der
Zwischenzeit den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Aus dem Essig, dem Salz, dem Pfeffer
und dem Öl eine Salatsauce rühren und mit dem Salat vermischen. Den Salat auf vier Tellern verteilen,
jeweils zwei Apfelhälften daraufsetzen.