Ein Hoch auf den Apfel

Knackig, fruchtig süß und ganz leicht säuerlich – so schmeckt für viele der perfekte Apfel. Ein Genuss-Kriterium, das nicht zuletzt auch vom richtigen Erntezeitpunkt abhängt. In der Küche sind Äpfel eine vielseitige und dankbare Zutat. Da ist »knack«-tastischer Genuss garantiert.

Enten-Burger mit überbackenem Apfel

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

Zubereitung

1. Den Backofen auf **200° C Ober- Unterhitze** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Apfel waschen, trockenreiben, in zwei 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen.
2. Nun den Ziegenkäse halbieren und auf die beiden Apfelscheiben verteilen. Jeweils 1 TL Honig über jede Apfelscheibe geben, mit Thymianblättchen und Salz und Pfeffer bestreuen. Die Patties ebenfalls auf das Backblech geben und 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.
3. Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern.
4. Die Brötchen halbieren und die unteren Hälften auf zwei Teller geben, mit 1–2 EL Ketchup bestreichen und Zwiebelringen belegen.
5. Zuletzt die Burger-Patties und die mit Käse überbackenen Apfelscheiben daraufgeben, mit der Oberhälfte des Brötchens abschließen und sofort servieren.

Tipp:
Dazu passen Ofenkartoffeln.

Apfelchips

Zutaten (für 2 Personen):
4 Äpfel

Zubereitung:

1. Den Ofen auf etwa **80° C Ober- und Unterhitze** vorheizen. Die Äpfel waschen, trocknen und in sehr feine Scheiben (etwa 3 mm) hobeln oder schneiden. Wer ein Messer verwendet, sollte mit einer ruhigen Hand und einem sehr scharfen Messer arbeiten.
2. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und die Apfelscheiben der Reihe nach nebeneinander darauf legen und **für etwa 3 Std.** (je nach Ofen) auf mittlerer Schiene im Ofen trocknen, bis sie vollständig trocken sind und leicht duften und Farbe annehmen. Die Ofentür sollte dabei einen Spalt breit offen bleiben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
3. Wenn die Apfelchips fertig sind, Bleche herausnehmen und auskühlen lassen. Luftdicht aufbewahren und in etwa einer Woche verbrauchen.