

## Apfel-Ziegenkäse-Türmchen





Zubereitungszeit 20min





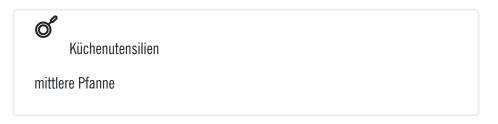
## Zutaten

für 4 Portionen

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

Pfeffer, schwarz gemahlen

## Zubereitung



- 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