



## Bratäpfel mit Ziegenkäse gefüllt

4 Portionen

4 Äpfel (Boskoop)

120 g Ziegenkäse

ein paar Zweige Thymian

Salz

Pfeffer

4 oder 8 Scheiben Coppa [Bacon]

Äpfel unten etwas abschneiden, damit sie gut stehen, Deckel abschneiden, Äpfel aushöhlen

Thymianblättchen von den Stielen zupfen

Ziegenkäse mit Thymian vermengen, salzen, pfeffern

Coppascheiben auf einen Grillrost legen

Äpfel mit je  $\frac{1}{4}$  der Käsemischung füllen, den Deckel aufsetzen und bei  $175^{\circ}$  ca. 15 Min. im Backofen braten. Nach ca. 10 Min. den Grillrost mit der Coppa ebenfalls in den Ofen geben, wieder herausnehmen, wenn sie schön kross ist. Coppa zu den Bratäpfeln servieren.

Dazu passt Feldsalat mit Kartoffeldressing.