

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 03.09.2024

Überbackene Äpfel mit Käse und Kartoffelpüree

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Püree

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
200 ml Milch
50 g Butter, in Flöckchen
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch

Für die Äpfel

4 Äpfel, mittelgroß, z. B. Boskop
2 EL Honig, flüssig
etwas Salz
etwas Pfeffer
200 g 125
125 ml Weißwein oder 100 ml Apfelsaft mit 25 ml Weißweinessig
6 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
2 EL Hasel- oder Walnüsse, gehackt

Außerdem

eine Auflaufform
etwas Fett für die Form

Zubereitung

1. **Kartoffeln** abbrausen schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.
2. **Äpfel** abbrausen, trocknen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
3. Eine Auflaufform einfetten. Die Apfelhälften hineinsetzen. Jeweils etwas Honig in die Kernhaus-Mulde geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den geriebenen Bergkäse großzügig auf den Apfelhälften verteilen.
5. Wein zu den Äpfeln geben. Äpfel im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten garen, bis die Äpfel schön weich und der Käse gebräunt ist.
6. **In der Zwischenzeit Kartoffeln** abgießen, ausdampfen lassen.
7. Milch erwärmen. Mit der Butter zu den Kartoffeln geben und grob oder fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bis zum Servieren warmhalten.
8. **Für die Äpfel** Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
9. Speck kleinschneiden und ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Äpfel aus dem Backofen nehmen. Kartoffelpüree erneut abschmecken. Schnittlauch abbrausen, in Röllchen schneiden und über das Kartoffelpüree streuen..
11. Äpfel mit etwas Weinsud, Speck und Nüssen sowie dem Kartoffelpüree anrichten und servieren
auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten fertig backen, bis der Boden fest und die Zwiebeln goldgelb sind. Gegebenenfalls nach dem Backen noch etwas Butter in die Pfanne geben und den Boden schön knusprig nachbraten.
12. Zwiebelkuchen aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen, portionieren und genießen. Dazu passt Salat.