

## BRATÄPFEL AUF GEMISCHTEM BLATTSALAT

### Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel, 4 TL Butter 1 Kopfsalat, 1 kleiner Radicchio, 1 Bund Basilikum, 4 EL Kürbiskerne, etwas Staubzucker, 40 g Rosinen, 50 ml Kürbiskernöl

Marinade: 80 ml Olivenöl, 30 ml Rotweinessig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Alufolie 4 Stück 30 x 30 cm

### Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen, von den Äpfeln mit einem Kernausstecher das Gehäuse entfernen, Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Je 1 Apfel auf Alufolie setzen und mit Butter bepinseln, in Folie wickeln und auf ein Blech setzen, 1 Stunde backen.

Kopfsalat putzen, Radicchio abzupfen und zerrupfen, Basilikum abzupfen. Kürbiskerne in einer kleinen Pfanne mit etwas Staubzucker mischen und bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Für die Marinade Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

Die Äpfel aus dem Ofen nehmen und etwas ausdampfen lassen, in der Mitte aufbrechen, sodass das Fruchtfleisch oben liegt, auf Tellern anrichten.

Salat und Radicchio mit der Marinade anmachen und um die Äpfel verteilen. Mit Rosinen, Basilikum und den gerösteten Kürbiskernen bestreuen. Das Kernöl in dünnen Fäden darüberträufeln.

TIPP: Mit einer Füllung aus Marzipan, gemahlenden Mandeln und etwas Rosenwasser ist der in Alufolie gegarte Apfel eine feine Beilage zu Ente oder Gans oder eine winterliche Nachspeise.

REZEPTE für



Alexandra Schicho  
Mühlwang 76  
4690 Rüstorf

e-Mail: [alexandraschicho@gmail.com](mailto:alexandraschicho@gmail.com)

Zubereitung ca. 30 Minuten, Backen 1 Stunde, 4 Personen

