

# ***Gebratene Apfelscheiben mit Ziegenfrischkäse als Vorspeise***

20 Minuten

## *Zutaten*

für 4 Personen: 3 Äpfel (Gala oder Golden) 3  
EL Pistazien 1-2 EL Butter etwas Pfeffer 1 EL  
flüssiger Honig 150 g Chevrotele Ziegenrolle  
Natur



## *So wird's gemacht*

Äpfel gut waschen und in dünne Scheiben schneiden. Pistazien grob hacken. Etwas Butter in der Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben von beiden Seiten goldgelb braten. Pfeffern und mit Honig beträufeln. Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden. Auf vier feuerfeste Teller verteilen, abwechselnd Ziegenfrischkäsescheiben und Apfelscheiben. Mit Pistazien bestreuen und die Teller 3 -4 Minuten unter dem vorgeheizten Backofengrill stellen.

## *Zubereitung*

