

Tipp: Boskoop

HERB SÄUERLICH, VOLLMUNDIGES AROMA



Überbackene Apfellendchen

ZUTATEN:

800g Schweinelende
1EL Butterschmalz
Pfeffer & Salz
2 Äpfel Boskoop
2TL Curry
1TL gek. Brühe
3-4 EL Ketchup
200ml Sahne
200ml Wasser
1,5 EL Saucenbinder
200g Emmentaler

ZUBEREITUNG:

Lende in ca. 1,5 dicke Scheiben schneiden, pfeffern und von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten, in eine Auflaufform geben und salzen.
Äpfel schälen, entkernen, in Ringe schneiden und auf die Lendenscheiben verteilen. Für die Sauce Curry, gekörnte Brühe, Salz, Pfeffer, Ketchup, Sahne, Wasser und Saucenbinder vermischen, kräftig abschmecken und über die Apfelringe gießen.
Käse reiben und darüber streuen, im Backofen bei 200°Grad 20 bis 30 Minuten backen.
Dazu passen Rösti, Kroketten, Reis oder Weißbrot.

Gutes Gelingen und Guten Appetit.