

Apfel-Thunfisch-Auflauf

2 Eier, 2 EL Milch, 2 EL Mehl, 2 EL Öl, 4 große Äpfel (z.B. Rubinette)
In 1/2 cm breite Scheiben schneiden, 1 rote Zwiebel fein würfeln,
100g Champignons in Scheiben schneiden, 1 Dose Thunfisch (150g Abtropf-
gewicht) zerkleinern, 100g saure Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle,
100g frisch geriebener Käse (z.B. Gouda), Petersilie feinschneiden.
1 Auflauf-Form, Fett für die Form.

Eier und Milch gut verrühren. Mehl und Salz unterrühren. In einer Pfanne
1 EL Öl erhitzen. Die Apfelscheiben in der Eimasse wenden und nacheinander
von beiden Seiten goldgelb braten. Herausnehmen und warm halten.
Übriges Öl erhitzen, Zwiebelwürfel und Champignons darin anbraten.
Petersilie, Thunfisch und saure Sahne untermengen. Mit Salz und Pfeffer
würzen.

Den Backofen auf 170° vorheizen. Form einfetten. Apfelscheiben, geriebener
Käse und Thunfischmasse lagenweise in die Form einschichten. Mit
Apfelscheiben und etwas geriebenen Käse abschließen, 10 Minuten
überbacken.

Apfel im Speckmantel

1 Apfel z.B. Boskoop, viertel; 200g Frühstücksspeck, 1 EL Öl

Die Apfelviertel jeweils in drei Stücke schneiden und mit je einer Scheibe Speck
umwickeln. Die umwickelten Stücke mit der Nahtstelle nach unten in die
heiße Pfanne geben und von allen Seiten kross anbraten.

Rezept / Oktober 2014

