



# Herzhafte Bratäpfel mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 294 kcal/ 1228 kJ  
Eiweiß: 5,9 g Fett: 14,1 g  
Kohlenhydrate: 35

**Zubereitungszeit:**  
ca. 1 Stunde

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) vorheizen. 4 Walnusshälften beiseite legen, den Rest grob hacken. Walnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 8 bis 10 Minuten rösten. Walnüsse aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen weiterhin heizen.

2. Putenwurst würfeln. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Wurst darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Schalotten pellen, fein hacken, in die Pfanne geben und goldbraun braten. Mit Brandy oder Balsamicoessig ablöschen. Thymian zugeben und die Hälfte des Geflügelfonds angießen. Einmal aufkochen. Spinatblätter abspülen, putzen und in feine Streifen schneiden. Brot fein würfeln und mit dem Spinat, den gehackten Walnüssen und der Wurst in die Sauce einrühren.

3. Äpfel abspülen. Mit einem scharfen Messer einen Deckel abschneiden. Mit einem Kugelausstecher oder scharfen Löffel die Apfelkerne entfernen und die Äpfel bis zu einer Wanddicke von ca. 1 cm aushöhlen. Fruchtfleisch klein hacken und zur vorbereiteten Mischung geben.

4. Die Mischung in die ausgehöhlten Äpfel füllen und die Deckel auflegen. Äpfel in eine Auflaufform setzen, restlichen Hühnerfond über die Äpfel gießen und die Äpfel mit Alufolie abdecken. Im Backofen ca. 30 Minuten backen. Zum Servieren je einen Apfel auf einen Teller setzen und mit einem Deckel und einer Walnusshälfte dekorieren.

## Zutaten für 4 Portionen :

50 g kalifornische Walnüsse  
50 g Putenwurstaufschnitt  
1 TL Olivenöl  
2 Schalotten  
200 ml Geflügelfond (aus dem Glas)  
1 EL Brandy oder weißen Balsamicoessig  
2 TL frischer Thymian, fein gehackt  
1 Handvoll frische, feine Spinatblätter  
1 kleine Scheibe Mehrkornbrot  
4 große Äpfel (z.B. Granny Smith, Boskoop, Braeburn)