

## Gefüllte Hackfleisch-Äpfel

### Zutaten:

- 50 g Mandelstifte
- 4 gleich große Äpfel
- 1 TL Zucker, Saft von 1 Zitrone
- 6 – 8 frische Minzeblättchen
- 100 g Naturjoghurt
- 50 g Rosinen
- 150 ml Fleischbrühe
- 1 Zwiebel
- 2 EL Pflanzenöl
- 250 g Hackfleisch vom Lamm, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 1 Msp. gemahlener Koriander

### Zubereitung:

Die Mandelstifte in einer heißen Pfanne ohne Fett unter Schwenken leicht rösten, herausnehmen und auf einen Teller legen.

Die Äpfel waschen und mit einem Kernausstecher großzügig aushöhlen. In eine Schüssel legen und mit Zucker bestreuen. Zitronensaft und so viel kaltes Wasser zugießen, dass die Äpfel bedeckt sind.

Die Minzeblättchen waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit dem Joghurt verrühren. Die Rosinen mit 50 ml Fleischbrühe übergießen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelwürfel andünsten. Das Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel sowie Koriander würzen und mit der restlichen Brühe aufgießen. Bei geringer Hitze 5 – 8

Minuten offen köcheln lassen. Dann die Pfanne beiseite ziehen und Mandelstifte, eingeweichte Rosinen sowie den Minzejoghurt unterrühren. Nochmals abschmecken.

Die Äpfel aus dem Wasser nehmen, in eine gefettete Auflaufform setzen und mit der Hackfleischmasse füllen. In den auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorgeheizten Ofen schieben und die Äpfel in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Frau Schreck