

APÉRO-APFELSCHNITZE MIT SPECK, SALBEI UND ROSMARIN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 2–3 Pink Ladys, in Schnitzen
- ein paar Tranchen Bratspeck
- ein paar Salbeiblätter
- zwei, drei Rosmarinzweige

Rita Angleone



ZUM GLÜCK
GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 30 MIN.

1. Apfelschnitze mit Salbei belegen, mit Speck umwickeln und kleine Rosmarinzweige einstecken.
2. Apfelschnitze beidseitig ein paar Minuten braten, bis der Speck knusprig ist und warm servieren.