



Paradiesäpfel mit Lavendel-Honig-Quittenmarinade



Zutaten:

- 2 Äpfel
- 1 Limone
- 3 EL Lavendelhonig
- 1 EL Quittensaft



GRAEF Allerschneider Sliced Kitchen SKS 902 in schwarz-matt



GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Allerschneider Sliced Kitchen

1

Äpfel waschen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Mit dem Graef Allerschneider dünn aufschneiden.

2

Für die Marinade Lavendelhonig, den Abrieb von 1/4 Limone und Quittensaft in einem Mixbecher verrühren.

3

Marinade auf flachen Tellern verteilen, Apfelscheiben darauf anrichten und restliche Marinade darüber träufeln.

4

Zum Abschluss die Apfelscheiben mit Lavendelblüten sowie Mandelsplittern oder Pinienkernen dekorieren.

5

Tipp: Marinade passt auch zu Birnen und gekochten Quitten.