

# GEBACKENE THYMIAN-APRIKOSEN MIT MANCHEGO

## GEBACKENE THYMIAN-APRIKOSEN MIT MANCHEGO

Chakall backt Pfirsiche mit Walnüssen und Roquefort, ich entscheide mich für eine ähnliche Zubereitung - allerdings mit Zuckeraprikosen und Manchego. Die gebackenen Früchtchen habe ich jetzt schon mehrfach gemacht und sie passen sowohl zu Salat, als auch zu Fleischgerichten wie einem leckeren Steak.



### Zutaten:

6 Baby- (Zucker-) Aprikosen

5-6 Zweige Thymian

1 Hand voll Walnüsse

3 EL geriebener Manchego

1 TL Zucker

### Zubereitung:

Ich wasche die Aprikosen, halbiere sie und entferne den Kern. Dann kommen sie zusammen mit den Thymianzweigen und den Walnüssen auf ein Stück Alufolie. Ich ziehe den Manchego mit dem Sparschäler ab und gebe ihn über die Früchte. Eine Prise Zucker dazu, dann wird das Alufolienpäckchen zugefaltet und bei 200°C für 20 Minuten in den Ofen geschoben.



Aus dem Ofen holen, das Päckchen öffnen und die Aprikosen mit Salat oder als Beilage zu einem schönen Steak servieren.

Schnell und lecker!



Und weil es so schön passt sind sie mit dabei beim Event:

