

Heringshappen

"Nordisch", Sylvester 02/03 in Burhave

FOTO

ZUTATEN für 12 Stück

noch nicht vorhanden

4 kleine, mürbe Äpfel

12 Scheiben Frühstücksspeck

1 EL Pflanzenfett

24 Heringsröllchen (z.B. Kräuterröllchen von Lysell)

ZUBEREITUNG

1. Äpfel waschen und jeweils das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in 12 Scheiben schneiden und diese mit jeweils einer Speckscheibe umwickeln. Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die Apfel-Speck-Päckchen hineinsetzen und rundum bräunen. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dann auf eine Arbeitsfläche legen.

2. Heringsröllchen abtropfen lassen und je 2 Stück auf eine Apfelscheibe setzen. Das Ganze mit Zahnstochern fixieren und auf einer Platte anordnen.