



Feuriger Apfelsalat

6 Äpfel | 1 Pfefferschote, rot | 1 Limone, abgeriebene Schale |
5 EL Birnendicksaft | 2 Prisen Nelkenpulver | ½ TL Piment |
8 Aprikosen, getrocknet

- 1** Die Äpfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften in Schnitzchen schneiden.
- 2** Die Pfefferschote entkernen und in Ringe schneiden.
- 3** Alle Zutaten zusammen vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.