



GRATINIERTE BIRNE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE AUF SALATBETT



QimiQ VORTEILE

- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

FÜR DAS SALATBETT

250 g Stangensellerie
1 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Apfelessig
1 EL Zitronensaft
1 TL Olivenöl
Salz und Pfeffer

FÜR DIE GRATINIERTE BIRNE

125 g
150 g Blauschimmelkäse
5 Birnenhälften

ZUBEREITUNG

1. Für das Salatbett den Stangensellerie in dünne Scheiben schneiden und mit den Sonnenblumenkernen vermischen. Mit einem Dressing aus Apfelessig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken, zur QimiQ Saucenbasis geben und in einen Dressiersack füllen.
3. Birnen halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit der Käsemasse füllen.
4. Die Birnen unter dem vorgeheizten Grill gratinieren und mit dem Salat servieren.