



# GRATINIERTE BIRNE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE AUF SALATBETT



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS SALATBETT

**500 g** Stangensellerie  
**20 g** Sonnenblumenkerne  
**20 ml** Apfelessig  
**20 ml** Zitronensaft  
**10 ml** Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

### FÜR DIE GRATINIERTE BIRNE

**250 g**  
**300 g** Blauschimmelkäse  
**10** 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. Für die gratinierte Birne: Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken. Mit der QimiQ Saucenbasis vermischen und in einen Spritzbeutel 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.