



GRATINIERTER BIRNE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE AUF SALATBEET



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS

FÜR DAS SALATBEET

250 g Stangensellerie
1 cs Sonnenblumenkerne
2 cs Vinaigre de pomme
1 cs Jus d'un citron
1 TL Huile d'olive
Sel et poivre

FÜR DIE GRATINIERTER BIRNE

125 g
150 g Blauschimmelkäse
5

PRÉPARATION

1. Für das Salatbeet: 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, zur QimiQ Saucenbasis mischen 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.