



# GRATINIERTER BIRNE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE AUF SALATBEET



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

### FÜR DAS SALATBEET

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

### FÜR DIE GRATINIERTER BIRNE

**125 g** QimiQ Sahne-Basis  
**150 g** Blauschimmelkäse  
**5** Birnenhälften

## ZUBEREITUNG

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.