



GRATINIERTE BIRNE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE AUF SALATBEET



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SALATBEET

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

FÜR DIE GRATINIERTE BIRNE

250 g QimiQ Sahne-Basis
300 g Blauschimmelkäse
10 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. 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 einem vorgeheizten Grill gratinieren und mit dem Salat servieren.