



GRATINIÉE BIRNE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE AUF SALATBEET



QimiQ AVANTAGES

- Pas besoin de liaison supplémentaire
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONS

FÜR DAS SALATBEET

250 g Céleri en branches
1 cs Graines de tournesol
2 cs Vinaigre de pomme
1 cs Jus d'un citron
1 cc Huile d'olive
Sel et poivre

FÜR DIE GRATINIÉE BIRNE

125 g QimiQ Sauce Base
150 g Fromage bleu
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.