

KLEINGÄRTNER REZEPTE 4.4.2014 (Birne mit Blauschimmelkäse)



Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:

1 Salatkopf z.B. Endivie oder eine leichte bittere Blattsalatsmischung

4 feste Birnen

100 – 150 g Blauschimmelkäse z.B. Gorgonzola dolce

100 g Butter oder Frischkäse

1 Esslöffel Zucker

8 Walnusshälften

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Essig und Öl zum Marinieren des Salates

Zubereitung:

1. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen mit Zitronensaft beträufeln und in etwas Wasser mit Zucker bissfest dünsten.
2. Birnenhälften herausnehmen und erkalten lassen.
3. Blauschimmelkäse und weiche Butter/Frischkäse gut verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Salat waschen, klein zupfen und marinieren. Salat auf vier Tellern verteilen, je zwei Birnenhälften darauf setzen. Die Blauschimmelcreme mit einem Löffel auf den Birnen verteilen und mit einer Walnusshälfte verzieren.

Rezept: Mag Andrea Jungwirth