



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Saison: ganzes Jahr

Birnen-Carpaccio mit Blauschimmelkäse

Zutaten

4 Personen (nur für eine Person vorbereiten) Sauce bereits vorhanden

25 g	7 g	Piemonteser Nüsse oder Baumnüsse
30 g	7.5 g	Lauch, grüner Teil
2	1	Birnen
125 g	30g	Blauschimmel Weichkäse

Sauce (wird von mir bereits vorbereitet mitgenommen)

2 TL	grobkörniger Senf
1 EL	Honig
	Salz und Pfeffer
1 EL	Oliven oder Baumnussöl
2 EL	Condimento, z.B Apfel

Zubereitung

Für die Sauce alle Zutaten mischen. Nüsse grob hacken. Lauch in hauchdünne Ringe schneiden. Birnen in dünne Scheiben vom Kerngehäuse hobeln. Auf einer Platte auslegen. Käse in Stücke darauf verteilen. Mit Nüssen und Lauch bestreuen. Mit Sauce beträufeln und sofort servieren.