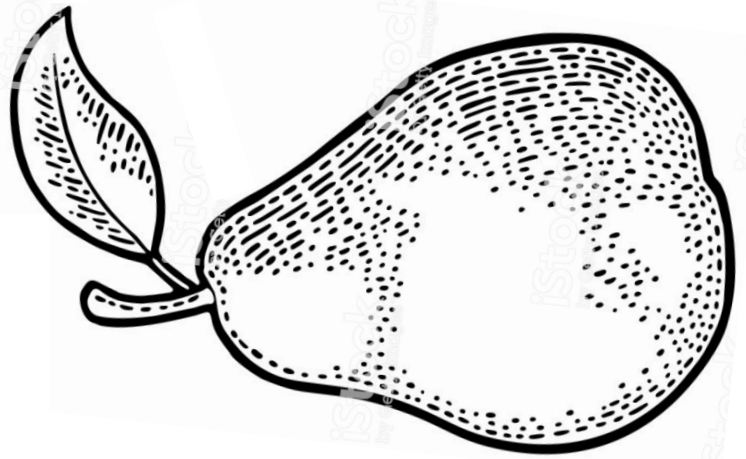


GRENZENLOS KOCHEN

BIRNEN-BRIE-SALAT

WIE NICKI IHN UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

300 gr Brie oder Camambert
4 Birnen
1 Radicchio Salat

4 EL Olivenöl
4 EL Balsamico (weiß)
2 EL gemischte frische Kräuter
Salz

Mit Öl, Essig und den frischen Kräutern eine Vinaigrette machen und mit Salz abschmecken. Die Birnen in feine Scheiben schneiden und in der Vinaigrette marinieren.

Den Radicchio waschen und die Blätter auf Salattellern auslegen. Danach erst die Birnenscheiben und anschließend den kleingeschnittenen Brie auf den Blättern verteilen. Mit der Vinaigrette begießen.

**DIE KOMBINATION VON BIRNE UND KÄSE SCHMECKT RICHTIG GUT.
WER WILL, KANN ZUM SCHLUSS NOCH EIN PAAR PEKA- ODER WALNÜSSE
DAZUGEBEN - DAS GIBT DEN LETZTEN SCHLIFF!
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.