

Balsam für die Birne

Portionen = 3

Zubereitungszeit: 15 / 0= 15 Min.

Zutaten:

- Camembert oder anderer Weichkäse
- eine reife Williams-Birne oder eine andere Frucht
- Fruchtbalsame oder Fruchtcrema
- Trauben und Walnüsse zur Deko
- evtl. Rucola, Feldsalat oder Feigen als Beilage

Früchte schälen, entkernen und vierteln, dann mit Camembert belegen und mit Balsam/Crema Ihrer Wahl beträufeln. Mit Trauben, Nüssen, Salat oder Feigen auf dem Teller anrichten. Dazu eine Scheibe Brot reichen.

Die schnelle und leckere Vorspeise