Birnen-Carpaccio mit Ziegenkäse und Honig-Walnuss Topping

Hallo,

heute präsentieren wir euch eine richtig leckere Vorspeise, die mit wenigen Handgriffen ganz schnell zubereitet werden kann: Birnen-Carpaccio mit Ziegenkäse und Honig-Walnuss Topping.

Zutaten für 4 Personen:

- 1-2 Birnen (je nach Größe)
- 100g Ziegenkäse
- 2 EL gehackte Walnüsse
- 4 EL Honig
- etwas Orangen Pfeffer von Sault und Peffer

Zu Beginn schneidet ihr die Birne im Ganzen in dünne Scheiben. Der Ziegenkäse wird auch in Scheiben geschnitten, allerdings etwas dicker. Und zu guter Letzt werden die Walnüsse gehackt. Wie versprochen ist das ganze Rezept ganz einfach. Denn das war es auch schon mit dem gros der Arbeit.

Ziegenkäse, der unterschätzte „Allrounder“

Ziegenkäse ist bei den meisten in Deutschland noch nicht so auf dem Tableau. Der fein säuerlicher Geschmack, die zarte Textur und die Vielfalt machen ihn zu einem absoluten „Allrounder“

Nun kommen die Birnen Scheiben auf den mit 160 Grad vorgeheizten Grill in die direkte Zone. Die scheiben werden ca. eine Minute pro Seite kurz angegrillt.

Danach kommt die Birne zusammen mit dem Käse, dem Honig (gut über dem Ziegenkäse verteilen) und den Walnüssen in eine Grillschale, dann ca. 10 Minuten in der indirekten Zone weiter garen.

Nach den 10 Minuten sollte der Käse richtig schön warm geworden sein, aber trotzdem noch einigermaßen fest. Vor dem Servieren wird das Birnen-Carpaccio noch mit Orangen Pfeffer von Sault & Peffer gewürzt. Eine, wie versprochen, einfache, aber äußerst köstliche Vorspeise.

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked" oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.

Sault & Peffer

Bergische Gewürzmanufaktur

BERGISCHE GRILL -2016- AKADEMIE

www.bergische-grillakademie.de