

Grill-Käsedip edelblau

Zutaten:

150 g reife Birne
20 g Butter
125 g Weichschimmelkäse
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
Salz
Curry

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Zubereiten: Birne schälen, klein würfeln und in zerlassener Butter kurz andünsten.

2. Käse unterrühren, bis dieser geschmolzen ist, abkühlen lassen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Curry abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 24 g, Kh: 6 g, kJ: 1.110, kcal: 267