

## Käse-Knoblauch-Soße

### Zutaten:

1 reife Birne  
etwa 2 Knoblauchzehen  
100 g Blauschimmelkäse  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter  
Salz  
1 Pr. Zucker



**1. Zubereiten:** Birne waschen, schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und mit dem Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche verrühren. Birnenwürfel untermischen und alles mit Salz und Zucker abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 15 g, Kh: 7 g, kJ: 786, kcal: 189

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



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

### Tipp:

- Dazu schmeckt im Teigmantel Frittiertes oder auch rohes Gemüse, gegrilltes Fleisch oder Folienkartoffeln.