



## Pikante Birnen „Dreierlei“

### Für 4 Personen

12 Birnenhälften

300 g Doppelrahm-  
Frischkäse

100 g Quark

2 EL Milch

grober Pfeffer  
Edelpilzkäse

Rosenpaprika  
Tomatenketchup

Gemischte Kräuter  
Zitrone

Die Birnenhälften schälen, halbieren, entkernen und garen.

Die Zutaten Frischkäse, Quark und Milch gut verrühren.

Jeweils als 3 abgeänderte Käsemassen würzen:

- grober Pfeffer und Edelpilzkäse
- Rosenpaprika und Tomatenketchup
- Gemischte Kräuter und Zitrone

Käsemasse jeweils in den Spritzbeutel geben und 4 Birnenhälften damit bespritzen. Alles auf einer Glasplatte anrichten, dekorieren und servieren.

**Tipp:** Käsegebäck dazu reichen!



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

