



# Sommerblues®

## Camembert mit BIO-Apfel-Balsamessig *Die Abwechslung am Vorspeisenteller*

### **Zutaten:**

1 Schachtel Camembert rund oder 1 Stück Blauschimmelkäse, 1 reife Birne, brauner Zucker, Walnüsse oder Pinienkerne, BIO-Apfel-Balsamessig, Brot

### **Zubereitung:**

- » Camembert oder Blauschimmelkäse im Ganzen belassen, 2-3 mal mit einer Gabel anstechen, ein paar Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 120° am Blech oder in einer feuerfesten Form, ohne Zugabe von Fett leicht erwärmen.
- » Inzwischen reife Birne in dünne Spalten schneiden und in braunem Zucker karamelisieren.
- » Walnüsse oder Pinienkerne trocken anrösten.
- » Käse mit Birnenspalten und Nüssen anrichten, mit Sommerblues Bio Apfel-Balsamessig beträufeln
- » sofort mit frischem Weißbrot servieren

Gutes Gelingen!



Eva Riegl  
Burg Bertholdstein  
8350 Fehring | Perlstein 50  
eva@sommerblues.at | Tel: 0664-230 50 66  
www.sommerblues.at



Burg Bertholdstein®



# Sommerblues®

## Blattspinat mit BIO-Apfel-Himbeeressig *Die Abwechslung am Salatteller*

### **Zutaten:**

Blattspinat oder Ruccolasalat, Parmesan im Ganzen, frische Himbeeren, Walnüsse oder Pinienkerne, Brot oder kleine gekochte Kartoffel

### **Marinade:**

Salz, Ahornsirup oder brauner Zucker, BIO-Apfel-Himbeeressig, Walnussöl oder Kürbiskernöl

### **Zubereitung:**

- » Blattspinat oder Ruccolasalat waschen, trocknen
- » in einer Schale locker anrichten
- » mit dünn gehobelten Parmesanspänen, frischen Himbeeren und gerösteten Nüssen bestreuen
- » für die Marinade die angegebenen Zutaten gut verrühren
- » die Salatmischung mit der Marinade beträufeln
- » Brot oder gekochte Kartoffeln mit Butter dazu reichen

Gutes Gelingen!



Eva Riegl  
Burg Bertholdstein  
8350 Fehring | Perlstein 50  
eva@sommerblues.at | Tel: 0664-230 50 66  
www.sommerblues.at



Burg Bertholdstein®