



BIRNENCHIPS MIT KÄSEMOUSSE



20 min



pour 4 personnes

INGRÉDIENTS PRÉPARATION

BIRNENCHIPS

- 2** Birnen
- 2 EL** Honig
- 1 ½ EL** Zitronensaft
- 75 ml** Wasser

KÄSEMOUSSE

- 200 g** Frischkäse
- 1 ½ EL** Honig
- 2 EL** Birnensaft
- 2 EL** Petersilie (glatt)
- 50 ml** Sahne
- 50 g** Speisequark
- 40 g** Walnüsse
- Kresse
- Salz

BIRNENCHIPS

- 01** Wasser mit dem Honig aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Honig aufgelöst hat.
- 02** Etwas abkühlen lassen. Birnen waschen und längs in ca. 2mm dünne Scheiben hobeln.
- 03** Birnen mit Zitronensaft mischen, im Honigwasser wenden, etwas abtropfen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Birnen für 2 Stunden im Ofen bei 100 °C backen, dabei zweimal wenden.
- 04** Die Birnenchips herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen.

KÄSEMOUSSE

- 01** Den Frischkäse mit dem Honig und dem Birnensaft verrühren.
- 02** Petersilie waschen, ausschütteln und fein hacken. Unter die Käsemischung heben.
- 03** Sahne steif schlagen und sorgfältig unterziehen, salzen und zugedeckt kühl stellen.
- 04** Nüsse grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne anrösten.
- 05** Käsemousse kurz vor dem Servieren auf den Birnenchips verteilen. Nüsse und Kresse darauf verteilen.

• *Tipp: Birnenchips können durch Gemüsesticks ersetzt werden.*