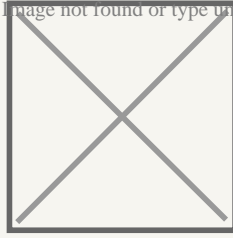


Image not found or type unknown



## BOWL MIT GRILL KÄSEGENUSS

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, anschließend in dem Wasser den Weizenreis 10 Minuten garen, auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden, in einer Pfanne mit wenig Öl kurz anschwitzen, mit etwas Zucker bestreuen.
3. Anschließend den Alpenhain Grill Käsegenuss in Streifen schneiden und in einer Pfanne goldbraun braten.
4. Radieschen in dünne Scheiben hobeln, Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Zuerst den Weizenreis in die Bowls verteilen.
5. Dann Chicorée- oder ähnliche Salatblätter, Radieschen, Alpenhain Grill Käsegenuss-Käsestreifen, Birnenspalten in der Bowl anrichten. Das Ganze mit etwas Kresse bestreuen.
6. **Für den Dip:** Die Joghurt-Creme oder leichte Mayonnaise mit Soja-Sauce, Wasabi-Creme und Honig verrühren und dazu reichen.

### ZUTATEN

4

200 g	Zuckerschoten
200 g	Weizenreis
2	reife Birnen
	Öl
	Zucker
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
10	Radieschen
1 Handvoll	Chicorée-Blätter oder ähnliche Salatblätter
1 Handvoll	Kresse
8 EL	Joghurt-Creme oder leichte Mayonnaise
6 EL	Soja-Sauce
1 Messerspitze	Wasabi-Creme
2 TL	Honig