



Birnen-Saltimbocca mit Back-Frischkäse Kissen

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,25 kg Alpenhain Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch
- 3 Birnen
- 30 Scheiben roher Schinken
- 30 Blätter Salbei

Zutaten für den Sour Creme Dip:

- 300 g Mayonnaise
- 250 g Sauerrahm
- 100 g Frischkäse
- 1 Zwiebel
- 50 g Schnittlauch
- Zitronensaft
- 40 g Honig
- 20 g Essig
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Birnen entkernen und achteln.
2. Die Schinkenscheiben mit je einem Salbeiblatt um die Birnenstücke wickeln. Anschließend (gegebenenfalls mit wenig Öl) in einer Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Alpenhain Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch nach Verpackungsanleitung zubereiten.
4. Für den Dip: Zwiebel hacken, Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und abschmecken.

Tipp:

Dazu passt gebeizter Lachs, geräucherte Forelle oder Salat mit Rucola.