

# Frisk & Fröig mit Birnen und Walnüssen



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 4 Polarkraft Frisk & Fröig (Art. 702)
- 1 ½ El. cremiger Frischkäse natur
- Ruccola
- 4 El. Blauschimmelkäse
- 4 El. Crème Fraîche
- 2 süße, festfleischige Birnen in feine Scheiben geschnitten
- 4 Stücke gegrillte rote Paprika
- 1 ½ El. Walnüsse

## Zubereitung:

Die untere Hälfte des Frisk & Fröig mit dem cremigen Frischkäse bestreichen und mit einigen Blättern Ruccola belegen.

Blauschimmelkäse und Crème Fraîche mischen und auf den Salat geben, darauf die Birnenscheiben und die gegrillte Paprika anrichten und mit Walnusskernen dekorieren.

Abschließend den oberen Teil des Brötchen aufsetzen.

Unser Tipp: Rösten Sie die Walnusskerne in einer heißen Pfanne ohne Öl oder für ca. 5 Minuten im Ofen bei 225°C.

