



## Birnenfeulleté mit Spinat und französischem Blauschimmelkäse



### Zutaten (10 Personen)

1,50	dl	KNORR PROFESSIONAL® Himbeer Vinaigrette mit Cassissaft 1.00 l
200,00	g	Birnen
150,00	g	Blattspinat, frisch
20,00	g	Schalotten
120,00	g	Roquefort
40,00	g	CHIRAT® Preiselbeeren 6 x 1/1 Glas
20,00	g	Mandeln, gehobelt

### Zubereitung

#### Vorbereitung:

- Birnen waschen und mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden
- Spinat waschen und die groben Stiele entfernen
- Mandelblättchen goldbraun rösten

#### Zubereitung:

- Birnenscheiben im Olivenöl sautieren bis sie schön karamelisiert sind
- Schalotten kurz im Olivenöl andünsten
- Spinatblätter in heissem Olivenöl sautieren
- Abwechslungsweise Birne, Blauschimmelkäse, Spinat und Preiselbeeren aufeinander schichten
- Abschliessen mit einer Birnentranche
- Mit Himbeervinaigrette und gerösteten Mandelblättchen garnieren

