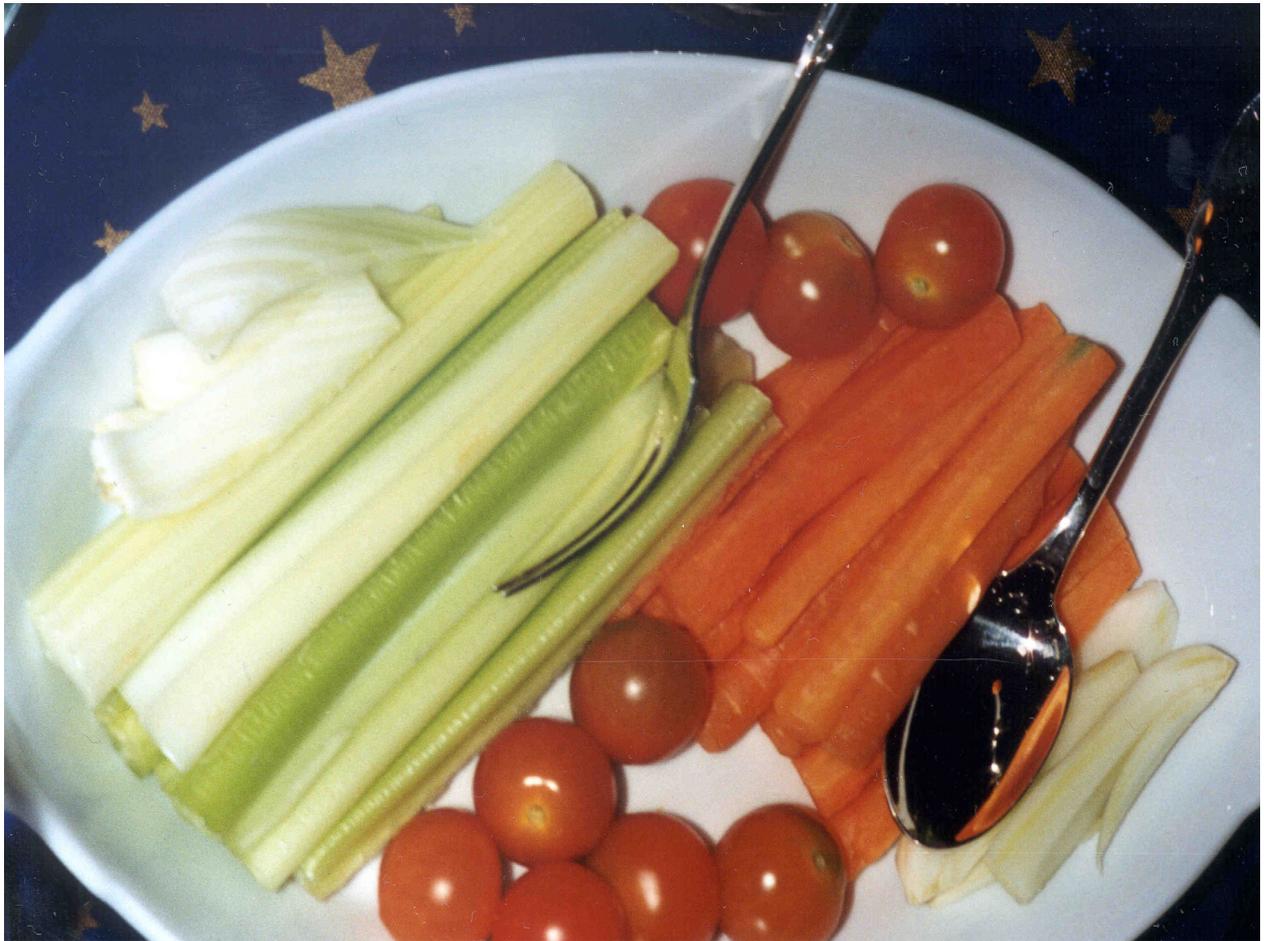


Rohkost mit Blue Cheese Sauce



Zutaten für vier Personen:

4 etwas größere Karotten

2 Stangen Bleichsellerie

1 Fenchel

12 Kirschtomaten

Blue Cheese Sauce:

125 g Mayonnaise (aus dem Glas)

60 ml Crème fraîche

1 TL Weißweinessig

50 g Gorgonzola mit Mascarpone

Alternative Blue Cheese Sauce:

250 g Bavaria Blue

125 ml saure Sahne

6 EL Mayonnaise

6 EL Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Karotten schälen und in ca. 10 cm lange Sticks schneiden.

2. Bleichsellerie waschen, entfädeln und ebenso in Sticks schneiden.

3. Beim Fenchel die äußere Schale und das Grün entfernen. In Spalten schneiden.

4. Tomaten waschen.

5. Blue Cheese Sauce cremig rühren.

Hinweise:

Blue Cheese Sauce in kleinen Glasschälchen reichen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Partygerichte, zum Aperitif, Rohkost, Käse, vegetarisch, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 11.06.2024