

# Birnenkugeln auf Blue-Cheese-Dip



## Zutaten für 12 Schälchen:

3-4 reife Birnen

1 Zitrone

## Blue-Cheese-Dip:

125 g (reifer) Bavaria Blue

60 ml saure Sahne

3 EL Mayonnaise

3 EL Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Besondere Hilfsmittel:

Kugelausstecher

12 kleine Servierschälchen  
(7 cm)

1. Birnen waschen und trocknen. Kugeln ausstechen und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht so schnell braun werden.

2. Je 1-2 TL Blue-Cheese-Dip in ein Schälchen geben und 2-3 Birnenkugeln auflegen.

## Blue-Cheese-Dip:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und cremig rühren.

## Hinweise:

Dieses Amuse-Gueule muss immer frisch gemacht werden. Die Birnenkugeln werden schnell braun.

Der Gorgonzola-Dip eignet sich nicht zum Aufheben im Kühlschrank.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Amuse-Gueule, Obst, Käse, international