



Was servieren Sie an den Festtagen? Hier ein paar Tipps für Sie, von "I Love Fruit & Veg from Europe".

Dieses köstliche und leichte Rezept ist ein wahrer Obstgenuss: herzhafte Torte mit Käse und Birnen.

Berlin, 24. Dezember 2024 - Mit "I Love Fruit & Veg from Europe", dem internationalen Programm, das den Kauf und bewussten Konsum von europäischem Qualitätsobst und -gemüse, auch in den Varianten Bio und PDO/PGI für eine gesündere und nachhaltigere Ernährung fördert, werden die Festtagsgerichte schmackhaft und gesund. Das Projekt wird von den italienischen Produzentenorganisationen Agritalia, A.O.A., La Deliziosa, Meridia, und Terra Orti unterstützt und von der Europäischen Kommission kofinanziert.

Neben den traditionellen Gerichten empfehlen wir Vorspeisen, Pasteten, Salate und Desserts, die vor Obst und Gemüse nur so strotzen. **Obst** bildet traditionell den Abschluss eines Abendessens, kann aber auch als Beilage serviert werden: hier empfehlen wir Birnen, aber auch Zitrusfrüchte passen gut in Salate. **Gemüse** kann roh, gekocht, gebraten oder gebacken werden: Fenchel, Brokkoli, Blumenkohl, Endivie, Kürbis und Spinat werden das Haus mit ihrem Duft erfüllen.

Probieren Sie dieses überraschende **Rezept** - eine **herzhafte Käse-Birnen-Torte** aus Mürbeteig, die Ihre Gäste garantiert begeistern wird.

Für acht Personen

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten

Ruhezeit: eine Stunde



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



Inhaltsstoffe

Für den Mürbeteig:

350 g italienisches Mehl Typ 1 (helles Vollkornmehl)

100 g trockener Weißwein

100 g natives Olivenöl extra

Salz

1 Zweig frischer Rosmarin

Für die Füllung:

5 mittlere/kleine Coscia-Birnen

200 g kräftiger Blauschimmelkäse, in Stücke geschnitten

frischer Rosmarin



Bereiten Sie zunächst den Mürbeteig vor. Mehl, Weißwein, Olivenöl, eine Prise Salz und gehackte Rosmarinnadeln in eine Schüssel geben. Zu einem glatten und festen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und in eine mit



Backpapier ausgelegte Kuchenform mit 22 cm Durchmesser legen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und den Käse darüber streuen. Ein paar kleine Stücke für später aufheben. Schneiden Sie die Birnen in gleichmäßige Scheiben und verteilen Sie sie auf der Torte. Bei 200°C 35 Minuten lang backen. Nach dem Backen fünf Minuten ruhen lassen, dann die restlichen Käsewürfel darüber streuen, die auf der Oberfläche schmelzen werden für einen schönen Effekt. Noch warm servieren und mit ein paar Rosmarinnadeln garnieren.

Frohe Weihnachten und ein schönes neues Jahr.

Erfahren Sie mehr: <https://ilovefruitandvegfromeurope.com/de/>

Folgen Sie uns auf:

<https://www.facebook.com/ILoveFruitandVegfromEuropeGermany/>

<https://www.instagram.com/ilovefruitandvegfromeurope.de/>

<https://www.youtube.com/@ilovefruitvegfromeuropeger259>

Medienkontakt: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

