

## Birnenschiffchen (ergibt 16 Schiffchen)



### Zutaten

300 g Frischkäse  
Salz, Pfeffer, Paprika  
evtl. etwas Milch

### Zubereitung

verrühren, abschmecken



4 Birnen

waschen, abtrocknen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden, unten an der Rundung der Birnen ein kleines Scheibchen (etwa 20-Cent-Stück groß) abschneiden, damit die Schiffchen einen guten Stand bekommen



Saft einer Zitrone

die Birnenviertel sofort mit dem Zitronensaft bestreichen



3 Tomaten

waschen, abtrocknen, in Sechstel schneiden und die Kerngehäuse herauslösen



Nun jeweils ein Holzspießchen an der oberen und unteren Spitze des Tomatenstücks durchstechen, so dass Segel entstehen. Die Frischkäsecreme in die Rundung der Birnen spritzen und jeweils ein Tomatensegel hineinspießen.



einige Salatblätter

den Salat waschen, evtl. klein schneiden,



Zitronensaft

Die Zutaten zu einer Marinade verarbeiten und mit dem Salat mischen



Zucker

Salz, Pfeffer

Borretschblüten,  
Kapuzinerkresse

Den Salat auf einem Teller anrichten, die Birnenschiffchen darauf setzen und mit den Blüten dekorieren

