

## Fruchtspieße mit Käse

von **Karen V. aus Osnabrück**

### Meisterzutaten für 4 Personen:

250-300g Gauda oder Bergkäse, 250g  
Erdbeeren, 2 Birnen, 1 Sternfurcht groß  
(Karambole), 2-3 Bund Rucola, 9 EL  
Akazien Honig, 4-5 Waldhonig-Salbei

Bonbons von Bonbonmeister Kaiser, 4 EL mittel scharfer Senf, Salz, grober Pfeffer aus der  
Mühle, 8 Holz- oder Metallspieße

### Meisterhafte Zubereitung:

Den Käse in größere Würfel schneiden, die Erdbeeren halbieren. Die Birnen schälen,  
und in Würfel und die Sternfrucht in Scheiben schneiden.

Akazienhonig, Senf, Salz und Pfeffer in einer Pfanne mit den Bonbons erhitzen und gut  
rühren.

Käse mit den Obstsorten auf Spieße stecken. Rucola-Salat verlesen und die harten  
Stiele abschneiden. Rucola auf Teller oder Platten legen und obenauf je 2 Spieße  
platzieren. Die warme Honigsoße über die Spieße und den Salat geben. Servieren!  
Dieses Gericht ist eine vollwertige Mahlzeit. Die Spieße dürfen auf keinem Buffet fehlen.  
Sehr gut schmecken auch Ananaswürfel und Pflaumenspalten als Obstsorten.

