



Gebackene Birnen mit Gorgonzola

Zutaten für 2 Portionen

- » 1 TL Butter für die Form
- » 4 reife Birnen
- » 40 g Walnüsse
- » 100 g Gorgonzola
- » 2 EL Honig
- » frische Thymianzweige

Zubereitung

Vorbereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Auflaufform mit Butter einfetten.

3. Birnen gründlich waschen und halbieren.

4. Kerngehäuse vorsichtig mit einem kleinen Löffel entfernen, um eine Vertiefung für die Füllung zu schaffen.

5. Walnüsse hacken und Gorgonzola zerkrümeln. Käse und 3/4 der Nüsse in einer Schüssel vermengen.

Zubereitung

1. Vertiefungen der Birnen großzügig mit der Nuss-Käse-Mischung füllen.

2. Birnenhälften in die Auflaufform setzen, Honig darüber träufeln und etwa 20 Minuten backen, bis sie weich sind und der Käse leicht geschmolzen ist.

3. Zum Servieren die Birnen mit frischem Thymian bestreuen und die restlichen Nüsse darüber verteilen.
