

Gebackene Birne mit Gorgonzola

Rezept.und Foto: ales.aesthetic.food

Zutaten



2 Birnen
100 g Gorgonzola
2 EL Pistazien oder Walnüsse
1 EL Trockene Cranberries
Thymian
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer
2 EL Honig
1 EL Butter

Zubereitung

Schneiden Sie die Birnen und legen sie diese auf einem Backblech, das mit Pergamentpapier belegt ist. Mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Thymian bestreuen.
Backen bei 220°C für 10-13 Minuten, bis sie zart und leicht karamellisiert sind.
Die gerösteten Birnen-Schnitten auf einem Teller ordnen und einen Stück Gorgonzola auf jede Schnitte legen.
Mit Ahornsamen oder Walnüssen und trockenen Cranberries bestreuen. Mit Balsamico-Sauce, Olivenöl und Honig beträufeln, mit frisch gemaltem schwarzen Pfeffer würzen und mit Rosmarin garnieren.

Tip:
Dazu Gnocchi oder Focaccia

