

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Dessert für Weihnachten

Gebackene Birne mit Gorgonzola – mal was anderes

Zutaten: 4 Birnen, 50 Gramm Walnüsse, 1 Teelöffel Thymian, 200 Gramm Gorgonzola, 2 Esslöffel Honig, Pfeffer, etwas Zitronensaft, 1 Vanilleschote,

- Birnen waschen, trocknen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel vorsichtig herauslösen
- Fruchtfleisch mehrfach einritzen und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Rost legen
- Walnüsse grob hacken
- Thymian fein hacken und mit gewürfeltem Gorgonzola, Honig, etwas Pfeffer und Zitronensaft zu einer Masse verrühren
- Vanilleschote auskratzen und davonca. die Hälfte des Marks unter die Masse rühren
- Backofen auf Grillfunktion einstellen und die Birnen bei 180 °C für 10-15 Minuten garen
- Das Dessert ist fertig, wenn der Käse verläuft