

Rezept

## Lauch-Birnen-Pfännchen

Ein Rezept von Lauch-Birnen-Pfännchen, am 19.04.2024

### Zutaten

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>2 Stangen</b> 2 dickere Stangen Lauch (à ca. 300 g) | <b>50 ml</b> trockener Weißwein |
| <b>3</b> Birnen  | <b>1 EL</b> Zitronensaft        |
| Salz   | Pfeffer                         |
| <b>200 g</b> Münsterkäse                               |                                 |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

### Zubereitung

1. Den Lauch putzen, in Ringe schneiden, gründlich waschen und abtropfen lassen. In einem Topf mit dem Wein und 100 ml Wasser in 6-7 Min. gar dünsten. Lauch in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Birnen halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Birnen schälen, quer halbieren und in schmale Spalten schneiden. Mit dem Lauch mischen, den Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Münsterkäse in Scheiben schneiden. Lauchmischung und Käse auf Tellern oder in Schälchen anrichten.
3. Das Raclettegerät vorheizen. Je 2 EL der Lauchmischung in ein Pfännchen geben und backen, bis die Mischung heiß ist. Je 1 Scheibe Münsterkäse darauf legen und überbacken, bis der Käse geschmolzen oder je nach Geschmack leicht gebräunt ist.