Rezept

Radicchio-Birnen-Gratin

Ein Rezept von Radicchio-Birnen-Gratin, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Radicchio (und oder länglich)
2	Birnen
150 g	Gorgonzola oder anderer Blauschimmelkäse
	Pfeffer
	Salz
2 EL	Zitronensaft
1 Handvoll	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 kleine Formen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Radicchio putzen, waschen und durch den Strunk in 1 cm dicke Spalten schneiden. In Salzwasser 1 Min. sprudelnd kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Birnen vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. In Schnitze schneiden und mit Zitronensaft mischen. Mit Radicchio auf die Förmchen (oder eine große Form) verteilen. Den Käse würfeln, die Walnüsse in Stücke brechen.

3. Radicchio und Birnen mit Salz und Pfeffer würzen. Gorgonzola und Nüsse darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen.