

Rezept

Birnen-Ziegenkäse-Pfännchen

Ein Rezept von Birnen-Ziegenkäse-Pfännchen, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	2 EL Olivenöl
Pfeffer	500 g Ziegenweichkäse (von der Rolle)
2 große Birnen (am besten mit roter Schale)	Salz
2 EL Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 520 kcal, 43 g F, 28 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale dünn abschneiden und fein hacken, Saft auspressen. Das Olivenöl mit der Zitronenschale und etwas Pfeffer verrühren. Den Käse in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht braun verfärben, dann leicht salzen. Die Walnusskerne in kleine Stücke brechen und unter die Birnen mischen.
3. Jeweils ein wenig Birnenmischung in die Pfännchen geben, mit etwas Ziegenkäse belegen und mit ein wenig Zitronenöl beträufeln. Alles im heißen Gerät ca. 6 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Zum Schluss noch mit etwas Pfeffer abschmecken.