

Rezept

Edelpilzkäse-Creme mit Birne

Ein Rezept von Edelpilzkäse-Creme mit Birne, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Edelpilzkäse (z. B. milder Gorgonzola)	50 g Walnusskerne
2 kleine Schalotten	2 Birnen (ca. 250 g)
½ Bund Petersilie	150 g Frischkäse
½ TL Chiliflocken (z. B. Piment d'Espelette)	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Edelpilzkäse entrinden und mit der Gabel zerdrücken. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und hacken. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken tupfen. Einige Blätter beiseitelegen, den Rest fein hacken.
2. Edelpilzkäse und Frischkäse vermengen. Nüsse, Schalotten und gehackte Petersilie untermischen. Mit Chiliflocken und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Birnenstückchen untermischen. Die Creme zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Essen unbedingt Zimmertemperatur annehmen lassen.