

Rezept

# Gefüllte Birnen mit Roquefort

Ein Rezept von Gefüllte Birnen mit Roquefort, am 20.04.2024

## Zutaten

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 1 Zitrone           | 50 g Walnusskerne |
| 2 sehr reife Birnen | 200 g Roquefort   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Nüsse fein hacken. Die Birnen waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften großzügig mit einem Kugelausstecher aushöhlen und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch fein hacken. Den Roquefort in eine Schüssel bröckeln, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Fruchtfleisch vermischen.
3. Die Käse-Birnen-Mischung in die Birnenhälften füllen und glatt streichen. Die Hälften mit einem scharfen Messer in Spalten schneiden, dabei das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen. Je eine Seite der Birnen-Roquefort-Spalten mit den Nüssen bestreuen.