

Rezept

Gorgonzola-Birnen

Ein Rezept von Gorgonzola-Birnen, am 11.12.2024

Zutaten

4 große, feste Birnen (z. B. Williams Christ oder Packhams)	2 EL Zitronensaft
50 g Gorgonzola	25 g Walnusskerne
30 g weiche Butter	125 g Mascarpone
Chilipulver	Salz
Öl zum Bestreichen	Kugelausstecher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, längs halbieren und mit dem Kugelausstecher (ersatzweise einem Teelöffel) das Kerngehäuse großzügig entfernen. Das Birnenfleisch mit einem spitzen Messer kreuzweise einritzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

2. Walnusskerne grob hacken, Gorgonzola klein würfeln. Beides mit Mascarpone und Butter vermischen. Mit übrigem Zitronensaft, wenig Salz und Chilipulver abschmecken. Die Gorgonzolamischung auf die Kerngehäusehöhlungen der Birnen häufen.

3. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Birnenhälften mit der Schale nach unten auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. grillen, bis die Schale dunkelbraun geworden ist. Das nun ganz weiche Fruchtfleisch samt Käsefüllung aus den Schalen auf Teller löffeln, servieren.