

Rezept

# Radicchio und Birnen mit Gorgonzola überbacken

Ein Rezept von Radicchio und Birnen mit Gorgonzola überbacken, am 07.11.2024

## Zutaten

2	Radicchiostauden oder -köpfe (etwa 350 g)	2 EL	Olivenöl
	Salz		Pfeffer und Zucker
2	Birnen	2 EL	Zitronensaft
100 g	Gorgonzola	2 EL	Pinienkerne oder 1 Handvoll Walnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Radicchio waschen, von den welken Blättern befreien und der Länge nach vierteln oder achteln (runde Köpfe). Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Radicchio darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten. Dabei ab und zu durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
2. Inzwischen die Birnen vierteln, schälen, von den Kerngehäusen befreien und in dickere Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Den Gorgonzola würfeln. Die Walnusskerne in kleine Stücke brechen.
3. Den Radicchio mit den Birnen in einer feuerfesten Form mischen. Mit Gorgonzola belegen und mit den Pinienkernen oder den Walnüssen bestreuen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, bis der Käse zerlaufen und leicht braun ist. Warm oder lauwarm servieren.