

Rezept

Ziegenfrischkäse-Birnen

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse-Birnen, am 17.04.2024

Zutaten

3 reife Birnen	2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft
150 g Ziegenfrischkäse	50 g Walnusskerne
Salz	2 EL Walnussöl
3 EL Olivenöl	80 g gemischte Salatblätter (z. B. Blattspinat, Feldsalat und Radicchio)
1-2 EL Balsamico bianco	1 EL getrocknete rosa Pfefferkörner
Kugelausstecher	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, trocken tupfen und halbieren. Birnenhälften mit einem Kugelausstecher entkernen und etwas aushöhlen. Ausgehöhlte Birnenhälften mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Den Ziegenfrischkäse in die Hälften füllen und glatt streichen. Gefüllte Birnen ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und mit 1 Prise Salz, Walnuss- und Olivenöl fein pürieren.
4. Salate putzen, waschen, trocken tupfen oder schleudern. Blätter mit 1 EL Walnusspesto und Essig anmachen und auf Tellern anrichten. Gefüllte Birnenhälften nochmals durchschneiden. Messer dabei immer wieder in heißes Wasser tauchen. Birnenspalten auf dem Salat anrichten. Restliches Pesto um die Birnen herum verteilen. Rosa Pfefferkörner darüberstreuen.