

# Karamellierte und mit Roquefort überbackene Birnen

**Für zwei Personen**

1 Birne                      1 TL Preiselbeeren    50 g Roquefortkäse  
Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Preiselbeeren waschen. Den Puderzucker in einer Pfanne langsam karamellisieren lassen. Die Birnenspalten zusammen mit den Preiselbeeren zugeben und garen lassen. Anschließend alles in eine feuerfeste Form geben und den Roquefortkäse darüber streuen. Alles in den vorgeheizten Backofen geben und überbacken lassen. Die überbackenen Birnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Hans-Jürgen Bergerhausen am 19. September 2013