

# Gefüllte Birne

## Für zwei Personen

2 große süße Birnen	1 Orange	50 g Parmesan
1 Camembert	5 EL Wildpreiselbeeren	3 EL Honig

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Birnen schälen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Den Parmesan reiben. Die Orange schälen und filetieren. Die Birnen mit den Camembertscheiben und je einem Esslöffel Preiselbeeren füllen. Abschließend mit dem Parmesankäse bestreuen. Die Birnen im Ofen überbacken, bis sie weich sind. Die zweite Birne halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Birnenscheiben mit zwei Esslöffel Honig karamellisieren. Die Birnen auf Tellern anrichten. Mit dem restlichen Honig beträufeln. Einen Löffel Preiselbeeren, einige Orangenscheiben und die karamellisierten Birnen daneben geben und servieren.

Siegfried Scheer am 29. Januar 2015