

# Spinat-Gorgonzola-Türmchen, Basmati, Birne, Walnüsse

**Für zwei Personen**

**Für das Türmchen:**

800 g frischer Spinat	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 Eier	400 g Gorgonzola	200 ml Sahne
100 ml Vollmilch	Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer

**Für den Reis:**

150 g Basmati-Wildreis-Mischung	100 g Parmesan	Salz
---------------------------------	----------------	------

**Für Birne und Walnüsse:**

2 Birnen	50 g Walnüsse	Butter
3-4 EL brauner Zucker		

**Für das Türmchen:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit etwas Öl in eine Pfanne geben. Spinat waschen, trockenschleudern, ebenfalls in die Pfanne geben und diese erhitzen. und. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald der Spinat eingefallen ist, diesen vom Herd nehmen und evtl.

Flüssigkeit abgießen.

Eier, ca. 300 g Gorgonzola und Sahne mit einem Stabmixer zu einer flüssigen Masse mixen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gorgonzola-Sahne-Mischung unter Spinat heben und alles in runden Metallförmchen auf einem Backblech platzieren. Etwa 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Restlichen Gorgonzola mit Milch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Reis:**

Reis in ca. 360 ml Salzwasser geben und kochen lassen. Parmesan reiben und unter den fertigen Reis heben. Reis in ein rundes Ausstechförmchen geben und abkühlen lassen.

**Für Birne und Walnüsse:**

Birnen waschen, trockentupfen und in feine Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Butter leicht in einer Pfanne erhitzen, die Birnenspalten dazugeben und weich werden lassen. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann Walnüsse dazugeben und ebenfalls karamellisieren.

Für die Fertigstellung: Spinat-Gorgonzola-Törtchen auf den Reis geben und den Anrichtering vorsichtig abziehen. Mit Gorgonzola-Creme, Birnenspalten und Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Möller am 15. September 2021