

Roquefort-Röllchen mit Birne und Ingwer

Für zwei Personen

75 g Roquefort	2 Ingwerkugeln in Zuckersirup	4 Blätter Frühlingsrollenteig
1 reife Birne	1 unbehandelte Zitrone	1 Ei
Öl		

Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Roquefort in kleine Taler schneiden. Den Käse in den Frühlingsrollenteig einrollen. Das Ei aufschlagen und die Rollen damit bestreichen. Den Ingwer sehr fein hacken. Die Birne waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Die Viertel der Länge nach fächerförmig einschneiden, allerdings darauf achten, dass sie am Stielende noch zusammenhängen. Die Zitrone auspressen und mit dem Saft die Birnenfächer beträufeln. Die Roquefort-Rollen circa vier Minuten im Öl ausbacken, bis sie leicht braun sind. Die Roquefort-Röllchen mit der Birne auf Tellern anrichten, mit dem gehackten Ingwer garnieren und servieren.

Wim van Zon am 11. Oktober 2013