

Gorgonzola-Birnen

Für 4 Personen

2 Birnen	100 g Gorgonzola dolce	1 EL Honig
0,1 l Süßwein	Wasser	1 EL gehacktes Bohnenkraut
1 EL Butter	3 EL Olivenöl	

Die Birnenschale zur Hälfte mit dem Sparschäler abziehen, sodass ein längliches Streifenmuster entsteht. Die Birnen halbieren und entkernen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Birnenhälften anbraten, bis sie leichte Bratspuren haben.

Die Schnittseiten der Birnenhälften nach oben drehen und die Aushöhlung großzügig mit Gorgonzola füllen.

Süßwein und etwas Wasser hinzufügen, sodass der Boden der Pfanne gut bedeckt ist.

Nun den Honig und das Bohnenkraut in den Sud geben und die Pfanne verschließen. Die Birnen etwa fünf Minuten sanft köcheln lassen. Der Käse schmilzt und aromatisiert dabei die Birnen und den Sud.

Man kann die Birnen auch bei 220 Grad im Ofen etwa zehn Minuten braten. Dafür muss die Pfanne nicht verschlossen werden.

Die Birnenhälften auf Teller geben und mit dem Sud begießen. Dazu passt Vanilleeis.

Rainer Sass am 05. Januar 2020