

Birnen-Röllchen mit Brie, Pinien-Kernen und Honig

Für 4 Personen

1 Zwiebel	4 Birnen	100 g Pinienkerne
100 g Butter	1 EL Honig	200 g Brie
4 Filoteig-Blätter	1 Paket Rucola	1 TL Salz
1 TL Pfeffer		

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Zwiebel fein würfeln. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. 50 Gramm Butter zusammen mit dem Honig in einer Pfanne bei niedriger Temperatur unter Rühren erhitzen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Bei mittlerer Hitze unter Rühren drei bis vier Minuten weiterkochen, bis die Mischung leicht karamellisiert ist. Die Zwiebel dazugeben und goldbraun anbraten. Die Birnen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze die Masse etwas eindicken lassen. Pinienkerne unterrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Brie in mundgerechte Würfel schneiden und mit den abgekühlten Birnen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jedes Filoteig-Blatt in sechs gleich große Stücke schneiden. Die restliche Butter schmelzen lassen und die Teigblätter damit einpinseln. Ein wenig Butter zurückhalten. Auf das untere Ende der Blätter jeweils zwei Teelöffel Füllung geben. Die Seiten der Blätter einschlagen, dann die Röllchen von unten nach oben aufrollen. Die Rollen in eine gefettete, feuerfeste Form legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Sieben bis zehn Minuten backen, bis der Teig braun und knusprig ist.

Chakall am 25. November 2011