

BIRNEN IM SCHLAFROCK

GANZ SCHÖN AUSGESCHLAFEN!



FÜR 4 PERSONEN

275 g frischen Blätterteig (1 Packung, backfertig ausgerollt auf Backpapier)

4 Birnen mit Stiel

(z. B. Köstliche von Charneux, Vereins Dechant)

500 ml Weißwein

500 ml Birnensaft

5 schw. Pfefferkörner

1 Gewürznelke

200 g Gorgonzola

1 Eigelb

100 g gemischter Salat

50 g Walnüsse

SO EINFACH GEHT'S!

Weißwein, Birnensaft, schwarze Pfefferkörner und Gewürznelke in eine Pfanne geben und aufkochen lassen.

Birnen schälen - ohne den Stiel zu entfernen.

Kerngehäuse mit einem Entkerner vom Blütenansatz aus entfernen. Birnen in die leicht köchelnde Pfanne setzen, ca. 10 Minuten garen und darin auskühlen lassen.

Käse klein würfeln und Birnen damit füllen; restliche Würfel kalt stellen.

Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, die Birnen damit umwickeln und ca. 15 Minuten kalt stellen.

Birnen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Eigelb bepinseln und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Salat, Walnüsse und restlichen Käse auf Tellern anrichten, mit Dressing (z. B. 1/2 gehackte kleine Zwiebel, 4 EL Weißweinessig, 1/2 TL mittelscharfer Senf, 1 Prise Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 6 EL Öl) beträufeln, Birnen dazu setzen und sofort servieren.

DER ATTRAKTIVE HINGUCKER FÜR IHRE GÄSTE!