



Pera e formaggio

Zutaten:

- 2 Rollen Ziegenfrischkäse
- 1 Gorgonzola
- 2 kleine Birnen
- etwas gehobelten Parmesan
- 2 kleine Tomaten
- 1 Biozitrone
- Akazienhonig
- etwas Sahne



Zubereitung:

Geben Sie zunächst die Sahne und ein großes Stück Gorgonzola in einen Topf und erwärmen dies. Nun schälen sie die Birnen und teilen sie in zwei Hälften. Mit Hilfe eines Ausstechers höhlen Sie das Kernhaus heraus. In die ausgehöhlten Hälften geben Sie nun etwas Ziegenfrischkäse. Lassen Sie den Frischkäse etwas über den Rand stehen, nun kleben Sie die beiden Birnenhälften wieder zu einer ganzen Birne zusammen. Übergießen Sie nun die Birnen mit dem warm gewordenen Gorgonzola-Sahne-Gemisch. Auch geben Sie etwas gehobelten Parmesan darüber. Schneiden Sie die Tomaten klein und geben über die klein geschnittenen Tomaten etwas Öl und Zitronensaft, auch etwas Salz und Pfeffer. Über die zwei Birnen träufeln sie 1-2 Eßlöffel des Akazienhonigs. Beides zusammen anrichten und genießen. Die Antipasti ist außergewöhnlich und außergewöhnlich lecker.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)