

Heiße Saint-Agur-Birnen

Mit Honig beträufelt und Käse gefüllt

 30 min.

Zutaten für 4 Portionen:



4 Birnen
1 Packung (125 g) Saint Agur (SB oder Theke)
40 g Walnüsse
Holzspießchen
4 TL Honig (flüssiger)
Pfeffer
150 g Friseesalat
3 Schalotten
2 EL Joghurt
1 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Birnen schälen, Stiel dran lassen. Boden der Birnen flach schneiden, so dass sie gerade stehen können. Von den Birnen das obere Drittel abschneiden und mit einem Löffel das Kerngehäuse vorsichtig entfernen.

Saint Agur in einer Schüssel zerdrücken. Nüsse grob hacken und hinzufügen. Die Birnen damit füllen und das abgeschnittene Drittel als Deckel aufsetzen, evtl. mit Holzspießchen feststecken. Birnen in eine Auflaufform stellen. Mit je 1 Löffel Honig beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Im Backofen 15-20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden und mit Joghurt, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Feldsalat damit anmachen. Mit den heißen Saint Agur-Birnen servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2010 KJ / 325 Kcal
Eiweiß: 9 g
Fett: 22 g
Kohlenhydrate: 28 g