

Birnen mit Käsecreme

4 Pers.

2	Stk.	Vollreife Birnen
3	EL	Zitronensaft
60	Gr.	Walnüsse
150	Gr.	Doppelrahmfrischkäse
50	Gr.	Gorgonzola
50	Gr.	weiche Butter
8	Stk	Coctail Kirschen
		Salz / Pfeffer

Zubereitung ca, 30 Min

Birnen vierteln entkernen. Zitronensaft mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Birnen damit einpinseln

Walnuss sehr fein hacken und die Birnen nur mit dem Unterteil einlegen

Käse und Butter mit Gabel zerdrücken, mit Schneebesen cremig rühren Frischkäse begeben und gut Vermischen.

Masse in den Spritzsack abfüllen und die Birnenstücke die auf einer Platte liegen füllen und mit der Kirsche schmücken (Darauf achten das es mundgerecht ist)

Rezept

Original Meisterkoch - Rezepte

