Birnenscheiben mit Edelpilzkäse-Creme

Grill-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 2 Eigelb
» 50g Edelpilzkäse
» 100g Haselnüsse
» 100g Süßrahmbutter
» 1/2 Bd. Schnittlauch
» Salz
» Cayennepfeffer
» 4 Birne(n)
» 2-3 EL Butterschmalz

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Käse, Butter, Eigelbe und Nüsse verkneten. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Mit Salz und etwas Cayennepfeffer zur Käsecreme geben.

2. Birnen waschen, in 3cm dicke Scheiben schneiden. Auf die Hälfte der Birnenscheiben je 1TL der Käsecreme streichen, eine zweite Birnenscheibe darauf legen und andrücken. Gefüllte Birnenscheiben mit flüssigem Butterschmalz bestreichen und an einer weniger heißen Stelle des Grills von beiden Seiten je 3min grillen, vorsichtig wenden.

Nährwerte: 553kcal/E8g/F48g/KH20g pro Portion

angelegt am: 19.06.2006 Rezept-Nr: 2074

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke