

Gebratene Birne mit CAMBOZOLA und Seeberger Edel-Nuss-Mix

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g CAMBOZOLA
40 g Seeberger Edel-Nuss-Mix
4 Birnen
2 EL Butter
1 Handvoll Salbei
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Messer entfernen. CAMBOZOLA in kleine Würfel schneiden und Edel-Nuss-Mix grob hacken.
2. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Anschließend Salbeiblätter hinzufügen und kurz anbraten. Die Birnenhälften mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne geben. Die Birnen etwa 5 Minuten leicht bräunen lassen. Birnen umgedreht mit CAMBOZOLA befüllen und den Edel-Nuss-Mix darüberstreuen. Die Hitze reduzieren und die Birnen weitere 5-7 Minuten braten, bis der CAMBOZOLA geschmolzen ist. Abschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Birnen mit Butter und Salbei aus der Pfanne servieren. Als Beilage kann ein Rucola-Salat serviert werden.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 min.

Gesamtzeit: 35 min.

Nährwertangaben pro Portion: 1448,3 KJ / 348,9 kcal, 8,1 g E, 25,7 g F, 18,9 g KH