

Birnen gefüllt mit Roquefortsalat



Zutaten für 3-4 Personen:

eine reife Birne pro Person

1 Zitrone

1 Beet Kresse

Roquefort-Salat:

125 g Roquefort

1 Stange Staudensellerie

1 kleinere Schalotte

1 EL fein gehackte Petersilie

1 EL fein gehacktes Basilikum

1 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

besondere Hilfsmittel:

kleines Sieb

Kugelausstecher

1. Staudensellerie entfädeln, längs in 3-4 Teile schneiden und in möglichst feine Scheibchen teilen.

Schalotte fein würfeln und 2-3 min in einem Sieb blanchieren. Petersilie und Basilikum fein hacken.

2. Roquefort in kleine Stückchen teilen und mit den übrigen Zutaten gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit einem Kugelausstecher eine Mulde in jede Birnenhälfte schneiden.

4. Roquefortsalat in die Mulden verteilen und mit Kresse garnieren.

Hinweise:

Nicht alle mögen Kresse bzw. Staudensellerie.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Obst, Birnen, Käse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.06.2025