



Gefüllte Birnen mit „feine Ziege“ und Pinienkernen



Zutaten für 12 Stück

2 EL Pinienkerne

150 g „feine Ziege“ Frischkäse

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

3 TL flüssiger Honig

1 - 2 EL Zitronensaft

4 kleine, reife Birnen

2 EL Schnittlauchröllchen



Zubereitung

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
Den Ziegenfrischkäse mit Salz, Pfeffer, 1 TL Honig und 1 EL Zitronensaft vermengen und abschmecken.

Die Birnen waschen, halbieren und das Kernhaus mit einem Kugelausstecher oder Löffel entfernen.
Die Birnen mit übrigem Zitronensaft bestreichen und auf eine Platte setzen. Mit dem Frischkäse füllen und die Pinienkerne sowie den Schnittlauch darauf streuen. Mit Honig beträufeln und servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! :-)