

Birne mit Ziegenkäse und Speck



ZUTATEN

für 2 (hungrige) oder 4 (mäßig hungrige)

Personen:

90 g Ziegenfrischkäse
1.5 TL frischer Thymian, gehackt
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 mittelgroße Birnen
4 Scheiben Speck oder Bacon
1/2 TL Honig

für den Salat:

100 g Babyspinat (ersatzweise Feldsalat)
10 Walnüsse
1 TL weißer Balsamico-Essig
1 TL Himbeeressig
1/4 TL Honig
1 Msp. Senf
1 EL Olivenöl
Salz / Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Ziegenfrischkäse abwiegen und mit frischen Thymian vermengen. Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.
3. Birnen (am besten Bio-Birnen) waschen und trocken reiben. Längs halbieren und mit einem Melonenausstecher oder einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen. Danach das Loch ein wenig vergrößern und den Strunk mit einem kleinen Messer keilförmig herausschneiden.
4. Ziegenkäse auf die vier Birnenhälften verteilen und diese jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. Auf ein Blech geben und bei 190°C ca. 30 Minuten backen. Der Speck sollte an den Spitzen schön knusprig sein. Falls das bei euch nicht klappt, könnt ihr die Birnen noch einmal ganz kurz (!) unter den Grill schieben.
5. Während die Birnen im Ofen sind, Dressing zubereiten: Die beiden Essigsorten mit dem Honig, dem Senf sowie jeweils einer Prise Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen vermischen. Öl dazugeben und kräftig unterschlagen, bis sich Essig und Öl gut vermischt haben.
6. Spinat waschen und abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken.
7. Wenn die Birnen fertig sind, den Spinat mit dem Dressing mischen und auf 2 bzw. 4 Teller verteilen. Walnüsse darüber streuen und Birnen auf das Salatbett setzen. Mit ein wenig Honig beträufeln und noch warm servieren.

Guten Appetit!



www.heissundinnig.com/2017/10/08/birne-mit-ziegenkaese-und-speck