

Birnen mit Blauschimmelkäse-Füllung



ZUTATEN für 4 Portionen

Für die Birnen

4 Birnen

1 EL Zitronensaft

Für die Creme

125 g Frischkäse

6 EL Joghurt

80 g Blauschimmel-Weichkäse z. B. Bavaria blu

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprikapulver

Für die Garnitur

6 Walnusskerne

Paprikapulver nach Bedarf

Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für die Birnen die Früchte halbieren, mit einem Kugelausstecher das Kernhaus ausstechen, den Blütenansatz entfernen und auf der "Rückseite" etwas gerade schneiden, damit sie besser liegt.
2. Vorsichtig mit wenig Zitronensaft beträufeln oder bepinseln.
3. Für die Creme den Frischkäse mit Joghurt gut cremig schlagen. Den Blauschimmelkäse mit der Gabel zerdrücken und unterrühren. Käsecreme mit den Gewürzen pikant abschmecken und etwas durchziehen lassen.
4. Vor dem Servieren die Birnenhälften mit der Käsecreme füllen, mit Pfeffer und Paprikapulver bestreuen und mit in Scheiben geschnittenen Walnusskernen garnieren.