Birnen im Blätterteig mit Gorgonzola

Das Rezept für die Birnen im Blätterteig mit Gorgonzola ist eine tolle Vorspeise oder ein köstlicher Snack für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Stk.	Blätterteig
2 Stk.	Birnen (feste)
2 Stk.	Eidotter
100 g	Gorgonzola
1 Handvoll	Walnüsse (oder Haselnuss, gehackt)

Zubereitung

1. Die Birnen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob zerhacken. Den Blätterteig ausrollen und in kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirlten Eidottern bestreichen und die Birnen-Stücke darauf verteilen. Mit zerbröseltem Gorgonzola-Käse und gehackten Nüssen bestreuen.

2. Die Birnen im Blätterteig mit Gorgonzola im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Tipp