Birnen mit Blauschimmelkäse und Prosciutto

Dieses Rezept für Birnen mit Blauschimmelkäse und Prosciutto macht richtig viel her und ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Birnen
2 TL	Zitronensaft
100 g	Rucola
100 g	Blauschimmelkäse
200 g	Prosciutto

Zubereitung

1. Für die Birnen mit Blauschimmelkäse und Prosciutto zuerst die Birnen gründlich waschen und trockentupfen. Jeweils in Achtel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. In eine Schüssel geben und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, da sie sonst braun werden.

2. Rucolablätter waschen und abtropfen lassen. Die Prosciuttoscheiben jeweils längs halbieren. Den Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden. Jede Birnenspalte zuerst mit einer halbierten Scheibe Prosciutto umwickeln, dann mit einem Rucolablatt. Auf eine Servierplatte setzen und mit dem Blauschimmelkäse garnieren.

Tipp

Für die Birnen mit Blauschimmelkäse und Prosciutto kann man natürlich auch andere Käsesorten verwenden.