



## Gorgonzola/ Blaukäse mit Birnen und Knuspernüssen

Dessert für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



<b>1</b>	<b>Stk</b>	Granatapfel
<b>3,5</b>	<b>dl</b>	fruchtiger Weisswein
<b>2</b>	<b>dl</b>	Wasser
<b>50</b>	<b>gr</b>	flüssiger Blütenhonig
<b>1</b>	<b>TL</b>	Pfeffer
<b>1</b>	<b>Stk</b>	Sternanis
<b>4</b>	<b>Stk</b>	kleine, feste Birnen
<b>300</b>	<b>gr</b>	Gorgonzola/ Blaukäse
<b>60</b>	<b>gr</b>	Nussmix
<b>2</b>	<b>EL</b>	Rohrzucker

### Zubereitung

Granatapfel mit der Zitruspresse auspressen.  
Saft mit Wein, Wasser und Honig in eine kleine Pfanne geben.  
Pfeffer etwas andrücken.  
Den Sternanis in die Pfanne geben. - Mischung aufkochen.

Inzwischen Birnen schälen (**Stiele an den Früchten lassen**) und in den Sud geben.  
Zugedeckt bei kleiner Hitze pochieren.  
In der Flüssigkeit abkühlen lassen.

Gorgonzola aus dem Kühlschrank nehmen.  
Nüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rundum rösten. bis sie leicht Farbe annehmen.  
Rohrzucker dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht caramolisieren lassen.  
Pfanne vom Herd nehmen. - Nüsse auf ein Backpapier geben, mit einer Kelle flach verteilen.  
Birnen aus dem Sud heben, halbieren  
Nüsse grob hacken.  
Gorgonzola mit halbierten Birnen und Nüssen anrichten.

Tipp: Birnen vorbereiten, sie halten sich 2 - 3 Tage im Kühlschrank.