**Birne mit Gorgonzola**

Ein Bild, das Essen, Fleisch, Mahlzeit, Kochkunst enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Zutaten:**

**4 Birnenhälften aus der Konservendose**

**80 Gramm Gorgonzola**

**2 Esslöffel Butter (zimmerwarm)**

**4 Scheiben Frühstück Speck (dünn geschnitten)**

**2 Esslöffel Baumnusskerne (zerbröselt)**

**Frühlingszwiebeln**

**Zubereitung:**

**Den Backofen vorheizen (150  Grad Ober-/Unterhitze).**

**Die Zitrone auspressen. Die Birnen vorsichtig waschen, Sie sollten keine Druckstellen bekommen. Dann die Birnen halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen und die Höhlung etwas vertiefen. Die Birnen innen und außen mit dem Zitronensaft einpinseln.**

**Alternativ Birnenhälften aus der Dose verwenden!**

**Den Gorgonzola mit der zimmerwarmen Butter mit einem Handmixer schaumig rühren und die Creme in die Birnen füllen. Birnenhälften mit dem Speck umwickeln, in eine Auflaufform geben. Im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von oben 10-12 Minuten garen.**

**Die Birnen auf einzelnen Tellern anrichten und mit den zerbröselten Baumnusskernen und feine geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.**