

## Zutaten

- 4 Birnen, halbiert, nicht geschält und entkernt
- 1–2 EL Olivenöl
- 4 Stiele Thymian, frisch
- 100 g Gorgonzola, zerkrümelt
- 1 handvoll Walnüsse, geschält
- 3 EL Honig
- n. B. Salz und schwarzer Pfeffer



# Gebackene Birnen mit Gorgonzola, Honig und Walnüssen

## Zubereitung

Den Backofen auf 190° C vorheizen. Die Birnen auf einem mit Backpapier ausgeschlagenen Backblech mit der Schnittseite nach oben arrangieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Blätter von den Thymianstängeln lösen und ebenfalls über die Birnen streuen. Die Birnen im Ofen für 20 Min. backen.

Das Backblech mit den Birnen aus dem Ofen nehmen und je 1–2 großzügigen Teelöffel Gorgonzola auf jede Birne geben. Die Birnen erneut 10 Min. im Backofen garen, bis sie zart und weich sind.

In der Zwischenzeit die Walnüsse in einer fettfreien Pfanne goldbraun rösten und danach zerhacken.

Gare Birnen auf Teller verteilen, den Honig in feinen Fäden darüber verteilen und die Walnüsse darüber streuen. Heiß servieren.

**Tipp** Mit einem Glas Weißwein eignet dieses Gericht sich hervorragend als Vorspeise.