

Birnen mit pikanter Füllung

Zutaten:

150 g	Frischkäse
4 EL	Sahne
4 EL	Walnüsse, gehackt
	Salz
	Pfeffer
	Curry
4	Birnen
2 EL	Zitronensaft
	Öl

Zubereitung:

Frischkäse, Sahne und 2 Esslöffel Walnüsse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry pikant abschmecken.

Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen.

Die Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch vorsichtig auslösen. Das Schaleninnere sofort mit Zitronensaft beträufeln. Fruchtfleisch klein schneiden und zu der Frischkäsemasse geben. Die Birnenhälften damit füllen und in Form geben.

Mit den restlichen Walnüssen bestreuen.

Den Backofen auf 225 °C vorheizen.

Die Birnenhälften bei 225 °C etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Die Birnen mit Baguette servieren.