Birnen – Roquefort – Creme mit Rosmarin

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Als Dressing zu herzhaft – fruchtigen Salaten, Grillen, als Fondue Sauce, zu Profiteroles

Zutaten

- 120 g Roquefort, zerbröselt
- 150 g Frischkäse
- 1 Birne, ca. 180 g, klein gewürfelt
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 g saure Sahne oder Creme fraiche
- Tl gehackte Rosmarinnadeln, gezupft, gehackt
- ½ Tl Honig
- 2 Tl Zucker
- 1 El Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Weißwein mit Zitronensaft, dem Zucker und Honig aufkochen, die Birnenwürfel dazu geben. 3 – 4 min. köcheln lassen, die Birnen nicht zerkochen, danach mit Rosmarin würzen.

Schritt2

Den zerbröselten Roquefort mit dem Frischkäse, der sauren Sahne und etwas von dem Birnenfond glatt – schlank verrühren und die Birnenwürfel locker unter heben.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** einfach, grillen, Profiteroles

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)158
- Fett (g)12
- KH (g)5
- Eiweiss (g)5
- Ballast(g)1

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-roquefort-creme-mit-rosmarin/