

Rotweibirnen Chips mit Gorgonzola Creme

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

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

Hausgemacht, etwas Herzhaftes zum Knabbern

Zutaten

- 5 geschmackvolle, feste Birnen, geschält
- 500 ml Rotwein
- 300 ml roter Traubensaft
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 g Gorgonzola
- 250 g Vollmilchjoghurt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rotweibirnen-Chips:

Schritt2

Den Rotwein mit dem Traubensaft und dem Rosmarinzweig aufkochen und die ganzen Birnen einlegen. Deckel drauf, leise 15 min. "simmern" lassen. Heraus nehmen, abkühlen lassen und in ganzer Länge in dünne Scheiben schneiden.

Schritt3

Auf dem flachen Backblech nebeneinander 60 min. bei 120 ° C ohne Umluft trocknen lassen.

Schritt4

Den Gorgonzola mit einer Tischgabel zerdrücken oder durch ein Küchensieb streichen. Mit dem Joghurt verrühren, mit wenig Salz, Pfeffer oder Cayenne würzen.

Schritt5

Zum Dippen zu den Rotweibirnen-Chips reichen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotweibirnen-chips-mit-gorgonzola-creme/>