

... > Zubereitungsarten > Methoden > Überbacken

Salat-Topping: Heiße Ziegen-Birnen



Druck



Teilen





Speichern


à la Sam

 **3.25** (2 Bewertungen)

 **2** Kommentare

 10 Min.

 simpel

 03.06.2013

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

2 Birne(n)

4 EL Ziegenfrischkäse

4 Scheibe/n Schinken, roher (Serrano- oder Parma-)

4 TL Honig

4 Zweig/e Rosmarin

3 EL Olivenöl

4 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Die Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem kleinen Teelöffel). Der Stiel kann zur Deko dranbleiben, muss aber nicht.

Nun die Birnen mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform setzen und den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Früchte mit dem Frischkäse füllen, die Nadeln der Rosmarinzwige darüber streuen und die Birnenhälfte rundherum vorsichtig mit je einer Scheibe Schinken umwickeln, sodass der Käse gut umschlossen ist. Nun den Honig über jede Birne träufeln, salzen und pfeffern.

Die Knoblauchzehe mit der Schale kurz einschneiden (ein zweimal) und in die Form dicht an die Birnen setzen. Zum Schluss das Olivenöl über alles geben. Nun die Ziegen-Birnen für ca. 10 - 15 Minuten backen, bis der Schinken kross ist.

Die Birnen passen super zu einem bunt gemischtem Salat, z. B. mit Rucola, Tomaten, Pilzen und Möhren.

Da sich in der Auflaufform eine tolle Soße sammelt, kann man auch super Baguette zum Dippen dazu reichen.

Rezept von



Sematio

Weitere Rezepte von Sematio

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

19.10.2017 18:09

movostu

Geschmacklich sehr gut. Die Zubereitung habe ich etwas anders gestaltet.
Sehr reife Birnenhälfte mit Zitronensaft beträufelt.
Ziegenkäse mit klein geschnittenem Knoblauch, Rosmarin und ausgehöhltem
Birnenfleisch vermengt. (natürlich nicht die Kerne)

Dann weiter nach Rezept...bei mir mit Lachsschinken. War in 10 Minuten fertig.

Gruß movostu

Antworten

26.12.2014 17:40

KochMaus667

Hallo Sematio,

die Ziegen-Birnen habe ich gestern zubereitet für meinen Vorspeisen-Salat. Alles genau nach Rezept gemacht, aber eine tolle Soße kam bei mir nicht raus. Aber es hat trotzdem gut geschmeckt.

LG Jutta

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[absinth rezepte](#), [baslikumpesto rezepte](#), [bratwurstgehäck rezepte](#), [brotsalat rezepte](#),
[cesarsalat rezepte](#), [kotelett rezepte](#), [lachs rezepte](#), [remoulade rezepte](#), [semeln rezepte](#),
[speiseeis rezepte](#)