



Räuchern & Kochen by Bohni

Birne Gorgonzola

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: keine

Benötigtes Zubehör: Schneidebrett, Messer, Pfanne oder Grillplatte.

Zutaten: 2 Birnen
60 bis 80 gr. würzigen Gorgonzola
Öl nach Geschmack
Thymian frisch
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Die Birnen waschen, in 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Stiel und Kerngehäuse entfernen
- Die Birnenscheiben beidseitig grillen oder braten, bis sie leicht bräunlich sind.
- Gorgonzola in Würfel schneiden,

www.kochenundraeuchernbybohni.de

Kochbohni@gmail.com

2026

- Alles vorsichtig zusammen geben und mit Öl, Thymian, Salz & Pfeffer würzen.
- Zur Verzierung mit Mandelplättchen bestreuen
- Das ganze funktioniert auch mit Apfelscheiben.

Ein Hauch Balsamico rundet das Geschmackserlebnis ab.
Dazu wird eine Scheibe kräftiges Schwarzbrot (Ostfriesland) empfohlen.