

Raclette-Rezept

Vegetarische Pilz-Birnenpfanne

mit Gorgonzola gratiniert

Zutaten für 4 Pfännchen:

180 g kleine Pilze, z.B. Kräuterseitlinge, Buchenpilze oder Goldkämpchen
180 g Birnen Abate Fetel
1 TL Olivenöl
1 TL gehackte krause Petersilie
80 g Gorgonzola Dolce DOP Würfel
Pfeffer aus der Mühle
Meersalz

Zubereitung:

Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Birne vom Kerngehäuse befreien und mit Schale in kleine Stücke schneiden.

Pilze, Birnen, etwas Meersalz, Olivenöl und Petersilie mischen und in die Pfännchen füllen.

Mit Gorgonzola überbacken und mit Pfeffer abschmecken.