



Lauch-Birnen-Gemüse

Die perfekte Balance zwischen fruchtiger Frische und herzhaftem Aroma

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

2 EL **Butter**

800 g **Lauch**, in ca. 2 cm breiten Ringen **Saison**

3 **Birnen**, z.B. Kaiser Alexander, in Schnitzen

2 EL **flüssiger Honig**

2 dl **Weisswein**

Salz, Pfeffer

150 g **Blauschimmelkäse**, z.B. Jersey Blue, grob zerbröckelt

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN

Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne erwärmen, Lauch und Birnen beifügen, ca. 5 Min. andünsten. Honig darüberträufeln, mit Wein ablöschen, zugedeckt ca. 5 Min. garen. Deckel entfernen, Flüssigkeit kurz einkochen lassen, würzen.

2 von 2

FERTIGSTELLEN

Lauch und Birnen auf Tellern anrichten, Käse darauf verteilen.

Dazu passt Zitronenrisotto.