



# Portwein-Birnen mit Blauschimmelkäsecreme

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🕒 25min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Rotwein, trocken	600 ml
Balsamicoessig, hell	50 ml
Meersalz	
Brauner Zucker	2 EL
Birnen	4 St.
Walnusskerne	4 EL
Thymian, frisch	10 g
Blauschimmelkäse	100 g
saure Sahne	4 EL
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, großer Topf, mittlere Pfanne

1. Am Vortag in einem Topf Wein (vorzugsweise Portwein, alternativ lieblicher Rotwein), Balsamico, Salz und Zucker aufkochen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und im kochenden Portwein ca. 5–7 Min. garen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen.
2. Birnen in eine Schüssel geben, Portwein erneut ca. 3 Min. stark einköcheln lassen, über die Birnen gießen und abkühlen lassen. Über Nacht durchziehen lassen.
3. Vor dem Servieren Walnüsse grob hacken. Eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Walnüsse fettfrei ca. 2 Min. anrösten.
4. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Blauschimmelkäse grob würfeln. In einer Schüssel Käse mit saurer Sahne und Thymian vermengen. Mit Pfeffer abschmecken.
5. Birnenhälften abtropfen lassen, auf Teller verteilen. Käsecreme darauf verteilen, jeweils etwas Portweinsud darumträufeln und mit Walnüssen bestreuen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	487 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	15 g