

# Honig-Birne mit gratiniertem Ziegenkäse

**Für zwei Personen**

**Für die Birne mit Ziegenkäse:**

1 große Birne	6 TL Lavendel-Honig	150 g Ziegenfrischkäse
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

6 Walnüsse

**Für die Birne mit Ziegenkäse:**

Den Backofen auf 180 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Birne vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf zwei ofenfeste Schälchen verteilen.

Den Honig über die Birnenwürfel streichen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Die Honig-Birne mit Ziegenkäse bedecken und alles mit wenig Pfeffer würzen.

Die Schälchen auf ein Backblech stellen und die Honig-Birnen mit dem Ziegenkäse im Ofen auf mittlerer Schiene 15 min. backen, bis der Ziegenkäse leicht braun wird.

Honig-Birnen mit Ziegenkäse aus dem Ofen holen, mit Zucker bestreuen und mit einem Flammbierbrenner erhitzen bis der Zucker karamellisiert ist.

**Für die Garnitur:**

Walnüsse grob hacken und das Dessert damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Koch am 06. Juni 2019