Birne „Grand-mère“ mit Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers und Zimt

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **30 min.**

Zutaten

- 1 Camembert aus der Normandie
- 4 Conference-Birnen
- 4 Zimtstangen
- 15 g Butter
- Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Grill auf 220 °C vorheizen.

2. Am Stilende der Birnen einen „Deckel“ abschneiden und mit einem Löffel das Innere aushöhlen.
3. Die Birnen in eine Gratin-Form setzen und mit Pfeffer würzen.
4. Den Camembert aus der Normandie vierteln. Die Birnen mit dem Käse füllen, die Deckel auf die Früchte setzen, mit einer Zimtstange einstechen. Etwas Butter darauf setzen und 30 Minuten lang unter geschlossenem Deckel auf den Grill stellen.
5. Wenn die Birnen gar sind und der Käse geschmolzen ist, heiß servieren. Dazu einen mit Walnussöl und Apfelessig gewürzten Salat servieren.

?**Tipps:** Wenn nur Erwachsene zu den Gästen gehören, können Sie ein paar Tropfen Calvados in die Früchte geben, bevor Sie sie garen. Dieses Rezept lässt sich auch gut mit Äpfeln zubereiten.