

Zigerbirnen aus dem Ofen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen als Vorspeise

Standmixer

Backpapier für das Blech

50 g Weissbrot oder Zopf vom Vortag, in
Würfeln

15 g Glarner Schabziger, gerieben

1 EL Butter, weich

2 EL Walliser Trockenspeck IGP, in
Würfelchen

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

4 Birnen, z.B. Conférence, halbiert,
entkernt

1 EL Butter, flüssig

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN

Brot im Mixer zu grobem Paniermehl verarbeiten. Mit Schabziger, weicher Butter und Speck mischen, würzen. Birnen mit der Masse füllen, auf das vorbereitete Blech legen, mit der flüssigen Butter beträufeln.

BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

Tipp

- Die Brot-Schabzigermasse eignet sich auch, um Gratins jeder Art zu überbacken.