

Birne – Bergkäse - Walnuss - Füllung



Zutaten (für ca. 40 Füllungen):

- 200g reife Birne (1-2 Stück)
- 50g Walnuss
- 50g Bergkäse
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Gewürze: Salz, Pfeffer, frischer Thymian
- Pflanzliches Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)



- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
 - Den Knoblauch kann man auch mit der Knoblauchpresse dazugeben.
- Pflanzliches Öl in die Pfanne/Topf geben.
- Zwiebeln und Knoblauch im Öl anschwitzen, abkühlen lassen und in eine Schüssel geben.



- Die Birnen fein würfeln gegebenenfalls abtropfen lassen.
- Anschließend die Birnenstücke zu den Zwiebeln und dem Knoblauch in die Schüssel geben.



- Die Walnüsse mit dem Zerkleinerer klein hacken.
- Den Bergkäse reiben.
- Die zerhackten Walnüsse und den geriebenen Käse zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben.



- Den Thymian mit einem Messer klein hacken.
- Thymian, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben.
- Die Zutaten mit einem Löffel gut vermengen.