KIKKOMAN

Grillierte Birnen mit Gorgonzola und Haselnüssen

Gesamtzeit **17 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **7 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'088 kJ / 260 kcal

Fett: **17 g** Eiweiss: **6 g**
Kohlenhydrate: **22 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	reife Birnen, halbiert und entkernt
15 ml	Olivenöl
50 g	Gorgonzola, zerkrümelt
25 g	Haselnüsse, geröstet und gehackt
10 g	frische Minzblätter
2 EL	Holunderblütensirup
1 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Weissweinessig
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce ohne Weizenzusatz
0.25 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 EL Holunderblütensirup - **1 EL** Olivenöl extra vergine - **1 EL** Weissweinessig - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce ohne Weizenzusatz - **0.25 TL** schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Holunderblütensirup, Olivenöl, Weissweinessig und Kikkoman glutenfreie Sojasauce in einer kleinen Schüssel verquirlen und mit Pfeffer würzen.

Schritt 2

2 reife Birnen, halbiert und entkernt - **15 ml** Olivenöl - **50 g** Gorgonzola, zerkrümelt - **25 g** Haselnüsse, geröstet und zerkleinert - **10 g** frische Minzblätter
Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen. Die Birnenhälften mit etwas Olivenöl bestreichen. Mit der Schnittfläche nach unten 3 bis 4 Minuten grillieren, bis sich Grillspuren zeigen und die Birnen leicht weich sind. Umdrehen und weitere 2 bis 3 Minuten grillieren. Die Birnenhälften auf einer Servierplatte anrichten und mit Gorgonzola und Haselnüssen bestreuen. Grosszügig mit Holunderblütendressing beträufeln und mit frischen Minzblättern garnieren.