KIKKOMAN

Gegrillte 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	natives Olivenöl extra
1 EL	Weißweinessig
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce
0,25 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 EL Holunderblütensirup - **1 EL** natives Olivenöl extra - **1 EL** Weißweinessig - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce - **0,25 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
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 grillen, bis sich Grillspuren zeigen und die Birnen leicht weich sind. Umdrehen und weitere 2 bis 3 Minuten grillen. Die Birnenhälften auf einer Servierplatte anrichten und mit Gorgonzola und Haselnüssen bestreuen. Großzügig mit Holunderblütendressing beträufeln und mit frischen Minzblättern garnieren.