



ROQUEFORT-BLINIS MIT GEBRATENER BIRNE

Zutaten:

150g gesiebtes Mehl
3 Eier
¼ l Milch
150g Roquefort
1 Prise Salz
1 Teelöffel Backpulver
Butter zum Ausbacken
1 Birne
Honig nach Geschmack

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verrühren, dabei den Käse mit einer Gabel möglichst klein drücken. Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Die Birnen schälen und vierteln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Birnen darin anbraten. Etwas Honig zu den Birnen geben und die so entstandene Butter-Honig-Mischung immer wieder über die Birnen geben. Dann die Pfanne mit den Birnen für zehn Minuten in den 200°C heißen Backofen (Ober-/Unterhitze) stellen. Während der Bratzeit weiterhin immer mit der braunen Honigbutter begießen.

In einer Pfanne (möglichst beschichtet) die Roquefort-Pfannkuchen (Blinis) ausbacken und mit den gebratenen Birnen servieren.