

## Birne-Gorgonzola-Aufstrich



### Zutaten

- 0,5 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 1 EL Wasser
- 50 g Butter
- 150 g Gorgonzola
- 4 EL Kresseblättchen
- 230 g Birnen a.d. Dose
- 1 EL Birnensaft

### Zubereitung

1. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon in kochendem Wasser auflösen.
2. Butter mit der Gemüsebrühe mit einem Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen. Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und unter die Butter rühren.
3. Kresseblättchen waschen und trocken schütteln. Birnen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 2 Birnenhälften in Spalten, 3 in kleine Würfel schneiden. Die Birnenwürfel unter die Gorgonzola-Butter rühren, mit Birnensaft verfeinern. Vor dem Servieren ca. 15 Min. kalt stellen.
4. Den Aufstrich mit Birnenspalten und Kresse bestreut anrichten. Dazu passt Baguette.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	177 kcal
Fett	15 g
Protein	5 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen