



Gegrillte Hähnchenbrust mit Birne, Roquefort und Walnüssen auf Pumpernickel

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets würzen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen. Das Mittelstück von 2 Birnen ausschneiden, das Kerngehäuse entfernen und die Birnenscheiben ebenfalls kurz grillen.
2. Die restliche Birne würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Walnüsse zusammen mit den Birnstücken darin andünsten. Den Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen.
3. Den Käse in Würfel schneiden.
4. Zum Servieren Pumpernickel, Hähnchenbrust und Birne schichten. Den Käse auf die Birne legen und die Birnen-Walnuss-Mischung darüber geben. Mit etwas Honig garnieren.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



Zutaten

- 2 Scheiben Pumpernickel von Mestemacher
- 2 Hähnchenbrustfilets
- Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack
- 100 g Roquefort Käse
- 3 Birnen
- 2 Handvoll Walnüsse
- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- Etwas Honig