

Birnenschiffchen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 7 Min.

Beilage für 6 Personen

3 mittelgrosse Birnen

5 dl Wasser

1 Esslöffel Zucker

½ Zitrone, nur Saft

Pfeffer aus der Mühle

18 dünne Tranchen Rohessspeck

Majoran für die Garnitur

Die Birnen längs halbieren, Kerngehäuse ausstechen. Jede Birnenhälfte in 6 gleich grosse Schnitze schneiden. Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen, die Birnen ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen, auf Haushaltpapier legen, würzen. Je zwei Birnenschnitze mit einer Tranche Speck umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

BACKEN: ca. 7 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Majoran bestreuen, heiss oder warm servieren.

