

Dienstag, 27. März 2012  
Dessert

Männerkochclub im Bellevue  
Walter Häner

# Pesche al Gorgonzola



## Zutaten für 4 Personen

Quelle: Dr. Oetker *Italienische Küche*

8 halbierte Dosen – Pfirsiche  
Saft von 1 Zitrone  
50 gr. Gorgonzola – Käse  
30 gr. Butter  
2 EL zerstoßene Walnüsse  
Crème fraiche

Pfirsiche gut abtropfen lassen.  
Zitronensaft, Gorgonzola, Butter und Walnüsse zu einer cremigen Masse schlagen. Die Mischung in die Pfirsichhälften füllen.  
Im Kühlschrank ziehen lassen.  
Vor dem Servieren mit Crème fraiche übergießen.