

Zutaten

- 300 ml Milch
- 1 Lorbeerblatt,1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian, Zehe Knoblauch
- 100 g Gorgonzola
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 knackige Herbstbirne
- 1 cl Williams Birnen Schnaps
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Kürbiskerne
- 2 Zweige Thymian
- Kürbiskernöl
- Butter
- Salz, Pfeffer

Vorspeise

Gorgonzola-Schaum

Entdecken Sie unser Rezept für Gorgonzola-Schaum mit herbstlichen Aromen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Ideen.

So wird’s gemacht:

1. Milch mit Kräutern und Knoblauch aufkochen und dann zu Seite stellen. Den Gorgonzola in die Milch einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Die Birne waschen und mit Schale in möglichst dünne Scheiben raspeln oder schneiden. Mit Schnaps, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne rösten, Thymian fein hacken.
3. Nun die Ravioli in Butter angehen lassen und in einen tiefen Teller anrichten. Die Birnenspalten darauf geben. Die Milch mit einem Stabmixer aufschäumen und die Ravioli damit nappieren. Geröstete Kerne und Thymian darüber streuen, dekorativ ein wenig Kürbiskernöl über das Gericht geben und servieren.