



Stilton, Portwein und Walnusspaté



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	240 kcal/ 1002 kJ	Fett:	17 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	6,6 g
Kohlenhydrate:	11 g	ungesättigte Fettsäuren:	10,4 g

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit

Zubereitung:

1. Eine kleine Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Birne, Portwein, Wasser und Zucker hinzufügen. Die Mischung köcheln lassen und die Hitze leicht reduzieren. Die Birnen für ungefähr zehn Minuten weich köcheln lassen. Dann die Temperatur erhöhen und die Flüssigkeit für ungefähr fünf Minuten zu einem Sirup einkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel den Stilton, Frischkäse, Butter, Petersilie und Zitronensaft gut vermischen. Dann die Walnüsse hinzufügen.
3. Ein kleines Soufflé-Förmchen (250 ml) oder einen kleinen Becher mit Frischhaltefolie auslegen und mit der Hälfte der Käse-Walnuss-Mischung füllen. Dann mit der Hälfte der Birnen befüllen. Diesen Schritt mit dem verbliebenen Käse und den Birnen wiederholen. Das Gefäß mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens eine Stunde kalt stellen.
4. Zum Servieren die Plastikfolie entfernen und die Pastete in Spalten schneiden.

Zutaten für 4 Portionen :

- 1 kleine reife Birne, gewürfelt
- 70 ml Portwein
- 70 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- 80 g Stilton Käse, zerbröckelt
- 2 EL Frischkäse
- 1 EL weiche Butter
- 2 TL Petersilie, gehackt
- 2 EL Zitronensaft
- 40 g kalifornische Walnüsse, geröstet und gehackt