

FRICO MIT BIRNEN



Tipo di Montasio: Mezzano (von 5 bis 10 Monaten)

Portata: Erster Gang

Tempo di preparazione: Halbe Stunde

Difficoltà: Niedrig

Zutaten für 4/6 Personen

- 600 g Montasio mezzano 6 Monate gereift
- 2 Birnen Abate Fetel
- 1 gekochte Kartoffel
- 2 Schnitten geräucherter Schinken
- ein bisschen Zwiebel
- schwarzer Pfeffer, je nach Belieben
- 300 g Rauke

Braten Sie in einer antihafbeschichteten Pfanne den klein gehackten **Speck** an, geben Sie die, in Scheiben geschnittene **Zwiebel** (nur zum Würzen) bei, wie auch den **Käse** und die **Kartoffel**, beide in kleine Stückchen geschnitten. Sobald der **Montasio** geschmolzen ist, soll man die geschälten und klein geschnittenen Birnen hinzugeben und alles bei mittlerer Flamme umrühren, bis man eine von beiden Seiten gut angebräunte Art **Omelett** erhält. In Stücke schneiden und auf einem Bett aus **Rauke** servieren.