

# Birnen-Gorgonzola-Jalousien

## Zutaten

3	Birnen (z.B. gute Luise), in ca. 2 mm dicken Scheiben
1 EL	roter Portwein
1 Prise	Salz
250 g	Blätterteig
wenig	Weissmehl zum Auswallen
150 g	Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola) in Würfeli
	Pfeffer

## Zubereitung

- Birnen mit Portwein mischen, salzen und fünf Minuten stehen lassen, bis der Portwein vollständig aufgesogen ist.
- Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat von ca. 30×30 cm auswallen.
- Teig in acht Rechtecke schneiden.
- Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ränder im Abstand von ca. 1 cm schräg einschneiden.
- Birnen auf die Teigstücke legen, Gorgonzola darauf verteilen.

Die Jalousien ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Jalousien herausnehmen und würzen.

