

Hasselback-Pouletbrust mit Birne

4		Pouletbrüstli Salz, Pfeffer	würzen, quer je 4-5 x ein- aber nicht durchschneiden, in Gratinform legen
1		Birne	waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden
1		Zwiebel	schälen, halbieren, in dünne Halbringe schneiden
250	g	Greyerzer	in Scheiben schneiden. In jeden Pouletbrustesteinschnitt je 1 Birne/Käse/Zwiebel stecken
4	Zweige	Thymian	Blättli darüber streuen

Backen:

Im auf 220°C vorgeheizten Ofen, Mitte, 20-25 Min. (je nach Grösse) garen

