

Geschmorte Birnen mit Ziegenkäse

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Birnen
- 0,5 EL Bohnenkraut
- 1 Zweig Rosmarin
- Rapsöl
- Butter
- 1 EL Honig
- 50 ml Birnensaft
- alternativ: Weißwein oder Wasser
- 50 g (St. Maurin) Ziegenkäserolle

Birnen schälen, entkernen, halbieren und mit etwas Bohnenkraut und Rosmarin in einer Mischung aus Butter und Rapsöl anbraten. Honig mit Birnensaft, Wasser oder Weißwein verrühren und über die Birnen geben. Gut 5 Minuten (je nach Festigkeit der Birnen) köcheln lassen. Den Ziegenkäse in kleinen Stücken darüber geben und schmelzen lassen.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 28.08.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen