



# Brie mit Birnen- Granatapfel-Kompott



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 286 kcal / 1194 kJ  
Eiweiß: 8,5 g                      Fett: 14,7 g  
Kohlenhydrate: 29

## Zubereitung:

1. Birnen waschen, halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, Chili hacken, Rosmarinnadeln abzupfen.
2. Öl erhitzen, Birnen, Chili, Rosmarin darin circa 1 Minute braten. Mit 2 Esslöffel Wasser ablöschen, weitere circa 2 Minuten dünsten. Mit Honig und Pfeffer würzen. Granatapfel aufbrechen, Kerne lösen. Nüsse hacken. Beides untermischen. Abschmecken, abkühlen lassen. Brie in Scheiben schneiden. Mit dem Kompott anrichten.

## Zutaten für 2 Portionen :

2 Birnen  
1 TL Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  Chilischote  
1 Zweig Rosmarin  
1 TL Olivenöl  
2 TL Honig  
Pfeffer aus der Mühle  
1 kleiner Granatapfel  
1 EL Walnusskerne  
60 g Brie