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
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