



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