Safran-Birne mit Walnusssplittern

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	295 kcal /1238 kJ		
Eiweiß:	3,5 g	Fett:	15 g
Kohlenhydrate:	38		

Zutaten für 4 Portionen :

4	Birnen
500 ml	Weißwein
80 g	Zucker
1	Tütchen Safranfäden
80 g	kalifornische Walnüsse
2 TL	Butter
	Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1. Birnen schälen. Weißwein mit 60 g Zucker und dem Safran aufkochen. Birnen hineingeben und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten darin dünsten.

2. Walnüsse hacken. In einer heißen Pfanne mit Butter und Zucker unter Wenden kurz braten, zu kleinen Häufchen zusammenschieben und auf einen Teller setzen. Birnen aus dem Sud nehmen. Sud bei starker Hitze sirupartig einkochen.

3. Die Birnen mit dem Sud und den Walnusssplittern anrichten. Mit Minze garniert servieren.