



Safran-Birne mit Walnussplittern



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

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 Walnussplittern anrichten. Mit Minze garniert servieren.

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