



# 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