



Birnen in Rosmarin-Honig-Sirup

auf Ricotta mit Pekannuss-Crumble



20-30min



2 Personen

Heute gibt es ein leckeres Dessert auf deiner Marley Spoon-Menükarte! Passend zu Weihnachten hat unsere Kollegin Sarah dieses Birnen-Gericht für dich vorbereitet: die werden in einem selbstgemachten Rosmarin-Honig-Sirup gekocht, mit Ricotta serviert und mit Pekan-Crumble garniert. Das ist schnell gemacht, einfach und so, so lecker!

Was du von uns bekommst

- Frischer Rosmarin
- 2 Packungen Butter
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Ricotta 7
- 2 Packungen Honig
- 2 Birnen
- 1 Packung Haferflocken 1
- 1 Packung Rohrzucker
- 1 Packung Pekannüsse 15

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 850.0kcal, Fett 36.1g, Kohlenhydrate 110.6g, Eiweiß 18.2g



1. Birnen vorbereiten

Die **Birnen** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und mit dem Messer oder Sparschäler schälen. Größere Birnen in feine Spalten schneiden.



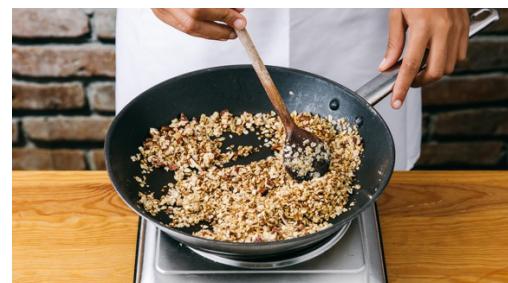
2. Sirup zubereiten

75g Zucker, Honig und 100ml Wasser zusammen mit dem **Rosmarinzweig** in einem mittelgroßen Topf aufkochen und je nach Größe ca. 5-10Min. auf mittlerer Hitze dicklich einkochen.



3. Birnen pochieren

Die **Birnen** in den **Sirup** geben und weitere ca. 2-3Min. darin bei niedriger Hitze garen. Den Topf vom Herd nehmen und die **Birnen** im **Sirup** ziehen lassen.



4. Crumble vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Nüsse** grob hacken. Die **Butter** in einer mittelgroßen Pfanne schmelzen und die **Haferflocken** zusammen mit den **Nüssen** und 1/2TL Salz und **2-3EL des Honigsirups** in der Pfanne vermischen und ca. 2-3Min. bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen.



5. Ricotta zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben und mit dem **Ricotta** cremig verrühren. Die **restliche Zitrone** in Spalten schneiden.



6. Servieren

Den **Ricotta** auf Teller verteilen, die **Birnen** mit etwas **Sirup** darüber geben und mit **Zitronensaft** aus den **Spalten** beträufeln. Zum Schluss, kurz vor dem Servieren mit dem **abgekühlten Crumble** und **restlichen Zitronenspalten** garnieren.