



## 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 <sup>7</sup>
- 2 Packungen Honig
- 2 Birnen
- 1 Packung Haferflocken <sup>1</sup>
- 1 Packung Rohrzucker
- 1 Packung Pekannüsse <sup>15</sup>

## 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.