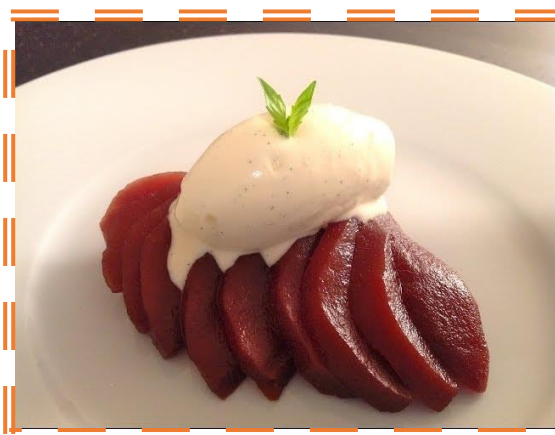


Rotwein-Birnen mit Zitronenfrischkäse © 2025

Zutaten: (für 8 Personen)

- 4 Birnen
- 1 l Rotwein
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 250 g Frischkäse
- Zitronenabrieb
- Parmesan gerieben
- Salz, Pfeffer
- 16 Radieschen
- 5 EL Olivenöl
- 5 EL Apfelessig
- 1 Schale Kresse



Zubereitung:

Die Birnen schälen und halbieren. In einem Topf den Rotwein mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Die Birnen hineinlegen und etwa 20 Minuten pochieren, herausnehmen und auskühlen lassen.

Frischkäse glattrühren, Parmesan und Zitronenabrieb dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Radieschen waschen und in dünne Scheiben hobeln. Olivenöl und Essig (evtl. mit etwas Salz und Pfeffer) verrühren und die Radieschen mit dem Dressing mischen.

Die Birnen vierteln und das Kernhaus entfernen. Mit einer flachen Palette die Birnenviertel mit Frischkäse füllen. Birnen und Radieschen auf einem Teller anrichten, Kresse darüber streuen.

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Lehrerkollegium des PMHG