

Gebratene Birnen mit Frischkäse und Nüssen

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 saftige Birnen
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL Honig
- 50 g Haselnüsse
- 2 EL Haselnussöl
- 250 g (von Kuh oder Ziege) Frischkäse
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Die Birnen waschen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen, dann die Viertel nochmals teilen. Die Haselnüsse grob hacken, die feinen Blätter von den Thymianzweigen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Birnen anbraten. Dabei Honig, Nüsse, Thymian und frisch gemahlene Pfeffer hinzufügen. Die Birnen mehrmals wenden, damit sie von allen Seiten im Honigsud braten. Wenn sie etwas Farbe haben und anfangen weich zu werden, aus der Pfanne nehmen.

Aus dem Frischkäse Nocken formen. Dafür etwas Frischkäse auf einen Esslöffel geben. Mit der Innenfläche eines weiteren Löffels den Frischkäse mit einer Drehbewegung abnehmen.

Wie folgt anrichten: Käsenocken und Birnenstücke abwechselnd in einer Linie auf Teller geben. Darüber die Nüsse, den restlichen Honigsud aus der Pfanne und etwas Haselnussöl verteilen. Mit Thymianblättern garnieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 08.11.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen