Amt für Landwirtschaft
mit Ernährungszentrum Ortenau
www.ez-ortenau.de
ernaehrungszentrum-ortenau@ortenaukreis.de
Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg
Tel. 0781 805 7100

genieß die Region! Ernährungszentrum Ortenau

DER ORTENAU KREIS

Birnen-Gratin mit Joghurt-Honig-Soße

Zutaten:		Zubereitung:
1 Kg	Birnen frisch, ersatzweise eingekocht.	Waschen, schälen, vierteln, entkernen, in dicke Spalten schneiden, in eine flache Auflaufform einschichten.
1	frische Zitrone	Den Saft über die Birnen träufeln.
50 g	Butter	Schmelzen.
1 EL	Honig	Zugeben.
50 g	Weizenvollkornschrot oder Mehl	Dazu geben, andünsten.
100 g	Sauerrahm	Alles unterrühren, den Topf vom Herd nehmen, die Masse über den Birnen verteilen.
60 g	Sahne	
30 g	gehackte Haselnüsse oder Walnüsse	**Im Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.**
30 g	Nüsse	Grob hacken, über den Auflauf streuen und weitere **5 Minuten** backen.
Joghurt-Honig-Soße:		
500 g	Naturjoghurt	Verrühren und zum fertigen Gratin servieren.
1P.	Vanillezucker	
1 EL	flüssiger Blütenhonig	

Tipp: Probieren Sie dieses Gratin mit Äpfeln oder Quitten. Die Quitten etwas länger im Ofen belassen.