

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Birnen- Gratin mit Joghurt- Honig- Soße

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

