

Gerhardts Rezept des Monats

Karamellierte Birnenspalten auf Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Den Hefezopf in 10 Scheiben schneiden und diese in der Pfanne mit 75 g Butter auf beiden Seiten goldbraun rösten.
2. Die Birnen schälen und in Spalten schneiden. Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren und die restlichen 50 g Butter hinzufügen, mit dem Birnengeist ablöschen und die Birnenspalten darin mehrmals wenden.
3. Die gerösteten Hefezopfscheiben mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen und die Birnenspalten darauf verteilen, mit Chiliflocken oder mit rosa Pfeffer bestreuen und am besten noch warm servieren!

Zutaten für 5 Portionen

1 kleiner Hefezopf
125 g Butter
2 feste, aromatische Birnen
2 EL Zucker
4 cl Williams Christ Birnengeist
200 g Ziegenfrischkäse
Chiliflocken oder rosa Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Passen perfekt: Die Würzigkeit des Hefezopfes und die Säfte der Birnen zusammen mit dem Ziegenfrischkäse. Die Säfte und Herzhaftigkeit brauchen einen vollmundigen und süffigen Wein, wie z.B. unsere halbtrockenen Rotweine.

