

Rezept

Honigjoghurt mit gebratenen Birnen

Ein Rezept von Honigjoghurt mit gebratenen Birnen, am 13.05.2025

Zutaten

2 reife Birnen	Saft von 1 kleinen Zitrone
1 EL Butter	2 Stiele Minze
200 g griechischer Joghurt (10 % Fett)	2 EL flüssiger Honig
Zimtpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 16 g F, 4 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in nicht zu dünne Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht bräunlich verfärben.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Birnen darin auf jeder Seite kurz braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Minze waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen, einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken.

3. Den Joghurt mit Minze, 1 EL Honig und 1 Prise Zimt glatt rühren, auf Schalen verteilen. Die Birnen darauflegen. Den übrigen Honig darüberträufeln und mit der beiseitegelegten Minze garniert servieren.