

#### Rezept

# **Rotweinbirnen mit Pistazienschaum**

Ein Rezept von Rotweinbirnen mit Pistazienschaum, am 07.06.2025

#### Zutaten

250 ml trockener italienischer Rotwein

- 1 Streifen dünn abgeschälte Bio-Orangenschale (ca. 3 cm)
- 2 feste aromatische Birnen
- 80 g Vanilleeis

Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren

- 1/4 Zimtstange
- 1 Gewürznelke flüssiger Süßstoff
- 20 g ungesalzene Pistazienkerne, gehackt
- 40 g Sahne

### Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | Pro Portion Ca. 350 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Rotwein, Gewürze und 1/4 TL Süßstoff aufkochen und 5 Min. zugedeckt kochen lassen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
- 2. Die Birnen in den Rotweinsud legen und bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. dünsten. Abkühlen lassen und auf Dessertteller verteilen. Die Gewürze aus dem Sud entfernen, den Sud über die Birnen gießen.
- 3. Für den Pistazienschaum die Pistazien mit dem Eis und der Sahne in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer rasch zu einer schaumigen, halb geeisten Creme verarbeiten.
- 4 Den Pistazienschaum an die Birnen geben, das Dessert mit Zitronenmelisseblättchen garnieren, sofort servieren.