



## **Rote-Bete-Birnen mit Ziegenkäse-Thymian-Creme, Honig & Rauchmandeln**

*Rezept von Henriette Wulff*

### **Zutaten**

Für 4 Personen

Für die Rote-Bete-Birnen:

4 reife Birnen, zusammen etwa 350 g  
500 ml Rote-Bete-Saft  
1 EL Zucker  
5 Kardamomkapseln  
2 Lorbeerblätter  
1/2 TL schwarze Pfefferkörner  
1 Prise Salz

Für die Ziegenkäse-Creme:

200 g Ziegenfrischkäserolle  
100 g Doppelrahmfrischkäse  
2 TL frische Thymianblättchen, fein gehackt  
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
Außerdem: 80 g Rauchmandeln (aus dem Snackregal), 4 TL flüssiger Honig, frischer Thymian zum Garnieren

### **Zubereitung**

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Rote Bete Saft mit 500 ml Wasser, Zucker, Kardamom, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Salz in einen Topf geben. Die Flüssigkeit umrühren und die Birnen hineinlegen. Die Birnen 10-15 Minuten (je nachdem wie weich die Birnen sind) bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Währenddessen den Ziegenkäse mit dem Frischkäse und Thymian vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandeln grob hacken.

Die Birnen zusammen mit dem Ziegenkäse anrichten, mit Honig beträufeln, mit Mandeln bestreuen und mit Thymianblättchen garnieren.