



Karamellbirnen mit Käsehaube

Man nehme für 4 Portionen:

4 Birnen (Williams)
1 Zitrone
100g Zucker
½ Vanilleschote
150 ml Wasser
150 g Appenzeller
2-3 EL Preiselbeerkompott
2 Stiele Thymian

- Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen
- Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, mit Zitronensaft bepinseln
- Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen
- Käse in dünne Scheiben schneiden oder hobeln
- Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen

Zucker mit 2 TL Zitronensaft in einer Pfanne vorsichtig karamellisieren. Wasser zugeben und köcheln lassen, bis der Karamell sich aufgelöst hat. Birnen und Vanille in den Sirup geben und bei kleiner Hitze darin - eventuell mit aufgelegtem Deckel – garen. Die Birnen dann aus dem Sirup nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf jede Birnenhälfte etwas Preiselbeerkompott geben, etwas Käse darauf und etwa 8 Minuten überbacken. Mit dem Sirup auf Tellern anrichten und mit einigen Thymianblättchen bestreut servieren.