

# Walnuss-Ingwer-Röstbirne mit Karamell-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Röstbirne:**

2 Birnen	3 EL Walnüsse	20 g kandierter Ingwer
100 g Mascarpone	2 EL brauner Zucker	1 TL Zimt
1 EL Granatapfelsirup		

**Für die Karamellsauce:**

25 g Zucker	50 ml Sahne	1 TL Vanillezucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit etwas Zimt bestreuen. Im Backofen mit der Schnittseite oben 25 Minuten backen. In den letzten fünf Minuten die Walnüsse mit in den Ofen geben und rösten.

Die Birnen herausnehmen, die Walnüsse und den Ingwer hacken. Das Fruchtfleisch, ohne die Schalen zu beschädigen, auslösen und mit dem Ingwer sowie den Walnüssen vermischen. Die Masse zurück in die Schalen füllen.

Den Mascarpone nach Geschmack mit braunem Zucker süßen, mit dem Granatapfelsirup vermengen und ein kleines Häufchen auf der Birne anrichten.

Für die Karamellsauce den Zucker mit einem Esslöffel Wasser im Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Schlagsahne zugeben und die Sauce eindicken lassen. Zum Verfeinern noch einen Teelöffel Vanillezucker zugeben.

Das Walnuss-Ingwer-Röstbirne mit Karamellsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Paul Woelky am 05. März 2015