

Felsenbirnen-Vanillesauce

– Pankreasdiät –

0,2 l Portwein
½ Pfd. Felsenbirnen
1 Vanillestange
½ TL Thymianhonig
eventuell Süßstoff

Vanillestange in Portwein 5 min stark kochen, längs halbieren, Mark rauskratzen und mit Honig zurück zum Wein geben. Felsenbirnen darin 3 min kräftig kochen, eventuell nach Geschmack nachsüßen.

Z. B. zu gebackenem Käse reichen.