

## **Kastanien-Portweincreme**

400g gekochte Kastanien

0,2 l Portwein

1 Vanillestange

Saft einer Apfelsine

2 EL Honig (Diät: flüssiger Süßstoff)

Wein und Saft mit Vanillestange aufkochen und auf 1/3 der Menge reduzieren. Vanilleschote auskratzen und Mark zusammen mit der Flüssigkeit zu den Kastanien geben; alles zusammen pürieren.

Vier Portionen mit je einer halben, gedrehten Apfelsinenscheibe und einem Minzblatt garniert servieren.