

Rezept des Monats

September

Quinoa-Auflauf mit Birnen

- 200 g Quinoa
- ½ l Milch
- 1 MP Vanille
- 1 Prise Zimt
- 6 EL Honig
- 4 Birnen
- 1 TL Zitronensaft
- 300 g Quark
- 2 Eigelb
- 10 EL Sahne
- 50 g Mandelstifte



Quinoa waschen und abtropfen lassen, mit Milch und Vanille aufkochen und bei geringer Hitze 30 Min. ausquellen lassen. Mit 2 EL Honig süßen und abkühlen lassen, mit Zimt würzen.

Eine gebutterte Auflaufform mit den in Spalten geschnittenen Birnen auslegen (bei frischem Obst 1 EL Honig darüber träufeln). Mit Zitronensaft aromatisieren. Den Quark mit dem Rest Honig glattrühren, auf dem Obst verteilen, danach Quinoamasse darüber streichen. Eigelb mit Sahne verrühren und darüber gießen.

Mandelstifte darauf streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° 20 Min. garen.