

Gebackene Birne

Edle Vorspeise, vollmundiger Geschmack. Mein Rezept für gebackene Birne ist die edle Version meines [Warmer Birnen-Salats](#) und einer der beliebtesten Gänge meines [Herbstmenüs](#). Die Kombination aus weicher Birne, knusprigem Speck, erdigen Pekannüssen und einer Sauce aus Ahornsirup und süßen Senf, ist ein feines Spiel der Aromen, das Lust auf mehr macht.



Gebackene Birne | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 2 Birnen | 50 Gramm Speck | 12
Pekannüsse | 2 Esslöffel Ahornsirup | 1 Hand voll rote Beete
Blätter | 1 Teelöffel süßer, körniger Senf | 1 Esslöffel
Olivenöl | 2 Esslöffel Zitronensaft



Gebackene Birne | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (50 Minuten): 1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. 2. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien. 3. Mit einem großen Ausstecher (z. B. Keksausstecher) einen möglichst großen Kreis aus jeder Birnenhälfte ausstechen, den Rest würfeln. 4. Birnenkreise und Birnenwürfel mit gewürfeltem Bauchspeck in eine Auflaufform geben. 5. Birnen circa 20 Minuten backen. 6. In der Zwischenzeit den Senf mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft zu einem Dressing verrühren. 6. Birnen mit Ahornsirup übergießen, Pekannüsse dazugeben und nochmals zwanzig Minuten backen. 6. Birnenkreise in kleine, vorgewärmte Schüsseln geben und mit den Birnenwürfeln, dem Speck, den Pekannüssen und den rote Beete Blättern anrichten.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Birnen](#) und [Salat-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 169 Kalorien | 9,7 Gramm Fett | 10,6 Gramm Kohlenhydrate | 4,7 Gramm Eiweiß