Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse

Rezeptblatt AVOR | **Fiche de recette Planification** | **Scheda per ricetta Foglio di lavoro**

Thema | Thème | Tema	Quelle | Source | Fonte	Name | Nom | Nome

Gericht | Mets | Pietanza: Garnituren: Cherrytomaten, Birnenrose

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura: Sautieren, backen im Ofen

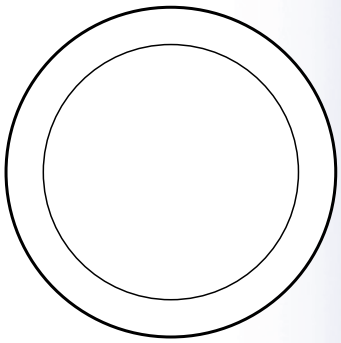
Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura:

Zutaten für | Ingrédients pour | Ingredienti per: 4 Personen | Personnes | Persone

/ Liter | Litres | Litri / Gramm | Grammes | Grammi

Menge Quantité Quantità	Zutaten Ingrédients Ingredienti	Vorbereitung/Zubereitung Mise en place / Préparation Apprestamento/Preparazione
4Stk.	Cherrytomaten	Waschen, vierteln oder halbieren und in Olivenöl sautieren.
2 Stk.	Birnen	Waschen, mit Mandoline in dünne Scheiben schneiden, rosenförmig in eine runde Backform einschichten.
1dl	Wasser	
20g	Zucker	Zu einem Sirup aufkochen und über die Birnen geben. Die Birnenrosen bei 180°C, 10 Minuten im Backfofen backen.

Anrichteweise/Tipps | Présentation / Suggestions | Disposizione/Suggerimenti:



GHP | BPF | BPI:

Diese Birnenrose passt zu vielen Gerichten und bietet eine Süsse alternative auf dem Teller an. Nicht zu lange garen, sonst zerfällt Sie.