

Portwein-Pflaumen



Zutaten für zwei Personen:

2-3 Pflaumen

20 ml Portwein

Puderzucker zum Bestäuben

1. Pflaumen waschen, entkernen und vierteln.

2. Pflaumenviertel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anschwitzen, dann mit dem Portwein ablöschen. Die Sauce sirupartig einköcheln.

3. Pflaumen in der Sauce wenden und auf Desserttellern anrichten. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Hinweise:

Eine einfache und schnelle Nachspeise, schmeckt mit den richtigen Pflaumen und einem guten Portwein sehr gut.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Nachspeisen, Obst, portugiesisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023