Slow Food®
Essen

Gewürzquitten aus dem Backofen

Zutaten für 6 Personen

- 4 große Quitten (à 400 g)
- 1 großer, säuerlicher Apfel
- Nelkenpulver
- 100 g Zucker
- 4 EL Limettensaft
- 4 EL Grenadine-Sirup
- 100 g Crème fraîche
- 25 g Pistazien, gehackt
- ½ TL Zimt, gemahlen

Zubereitung

- Von drei Quitten die runden Blüten- und die Stielenden glatt schneiden, dass die Früchte fest stehen. Die Früchte quer halbieren, die Kerngehäuse mit dem Kugelausstecher herausschneiden. Die Quitten schälen und mit der ausgehöhlten Seite nach oben in eine Auflaufform setzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die vierte Quitte und den Apfel schälen und grob in eine Schüssel raspeln. Das Fruchtfleisch mit 1 Messerspitze Nelkenpulver, Zucker, Limettensaft und Grenadine würzen und mit 100 ml Wasser vermengen. Die Fruchtmischung in die ausgehöhlten Quitten füllen und den Saft dazugießen.
- Die Auflaufform dicht mit Alufolie verschließen. Die Quitten in der Ofenmitte 30 Minuten garen, etwas abkühlen lassen, dann die Folie abnehmen. Die Quittenhälften vorsichtig aus der Form nehmen, auf Dessertteller setzen und mit etwas Saft aus der Form übergießen.
- Crème fraîche verrühren und 1–2 TL davon auf jede Quittenhälfte geben. Mit Pistazien bestreut und mit Zimt bestäubt servieren.

Tipp: Die Quitten schmecken auch kalt.