

Crostini mit Blauschimmelkäse, Birnen und Pekannüssen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 14 Stück

1 rustikales Baguette
2 Esslöffel Olivenöl
200 g Blauschimmelkäse
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Zucker
2 kleine Birnen
60 g Pekannüsse
120 g Honig

Mach's dir doch mal wieder gemütlich! Ein netter Abend auf der Couch mit einem Glas Wein und ein paar knusprigen Crostini machen das Leben sofort angenehmer. Für die kleinen Baguettes stehst du auch nicht lange in der Küche. Du schnibbelst nur kurz alles in Scheiben, röstest und karamellisierst, um die Crostini mit Blauschimmelkäse, fruchtiger Birne und crunchy Pekannüssen herzhaft-süß zu belegen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Baguette in Scheiben schneiden und auf einem Backblech auslegen. Mit Olivenöl beträufeln und 5 Minuten im heißen Ofen rösten.

- 3 -

Birne waschen und in Scheiben schneiden. Butter und Zucker in einer heißen Pfanne zerlassen und Birnenscheiben darin von beiden Seiten karamellisieren lassen.

- 4 -

Pekannüsse hacken. Geröstete Baguettescheiben mit Blauschimmelkäse bestreichen. Birnenscheiben auf den Crostinis verteilen, mit gehackten Pekannüssen bestreuen und mit Honig beträufeln. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.