

Süß trifft herzhaft: Feierabendschnittchen mit Birne und Brie

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Schnittchen

4 Scheiben Graubrot
200 g Brie
2 kleine Birnen
1 Esslöffel Butter
4 Teelöffel Honig
2 Zweig(e) Thymian
1 Handvoll Walnüsse
Salz, Pfeffer

Bei mir gibt's mal wieder eine - aus meiner Sicht - perfekte Kombi aus herzhaft und süß!

Heute dürfen es nach Feierabend gerne ein paar klassische Stullen sein. Ein gepflegtes Abendbrot im wörtlichen Sinne, mit köstlichen Schnittchen auf die Hand. Okay, ganz so klassisch wird es dann doch nicht. Denn statt Wurst und Schinken landen auf meinen Stullen sowohl herzhaft als auch süße Leckereien:

Auf frischem Graubrot machen es sich cremige Scheiben von würzigem Brie bequem und dürfen kurz im Ofen dahin schmelzen. Derweil hüpfen süße Birnen in die Pfanne, um danach mit Honig, Thymian und Walnüssen

auf den Schnittchen Platz zu nehmen. Schon sind sie fertig, meine kleinen Schlemmerschnittchen für den perfekten Feierabend.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Grillstufe vorheizen.

- 2 -

Birnen waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butter und Thymian ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Brotscheiben auf den Rost geben, 5 Minuten im heißen Ofen rösten. Brie in Scheiben schneiden und auf den Broten verteilen. Weitere 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

- 4 -

Walnüsse grob hacken. Brote mit Birnenscheiben belegen. Mit je 1 TL Honig beträufeln und mit Walnüssen toppen. Warm servieren.