Rezept

Crostini mit beschwipsten Balsamico-Birnen

Ein Rezept von Crostini mit beschwipsten Balsamico-Birnen, am 27.04.2024

Zutaten

2	festere Birnen
3 große Scheiben	Brot (z.B. Schwarzwälder)
ein paar	ein paar Pecan- oder Walnüsse
1-2 EL	Balsamico-Essig
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g	Ziegenfrischkäse
2 EL	getrocknete Cranberries
	Olivenöl
1 EL	Butter
2 EL	Portwein
1 EL	Ahornsirup (oder Honig)
	feines Meersalz
	frisches Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße für 2 als Snack | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und dünn aufschneiden. Cranberries und Nüsse grob hacken.

2. Die Brotscheiben halbieren, dünn mit Olivenöl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten knusprig anbraten.

3. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Cranberries, Nüsse und Birnenstücke zugeben und mit Portwein und Balsamico-Essig ablöschen. Mit Ahornsirup, Pfeffer und Salz abschmecken, dann die Birnen bei mittlerer Hitze in 1-2 Minuten ein wenig weich werden lassen. Vom Herd nehmen.

4. Crostini mit Ziegenfrischkäse bestreichen, Birnenstücken darauf geben. Mit grobem Pfeffer bestreuen. Wer mag, schneiden den Basilikum noch in feine Streifen, bevor er auf den Crostini verteilt wird.