

Rezept

Gorgonzola-Canapés mit Walnüssen

Ein Rezept von Gorgonzola-Canapés mit Walnüssen, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 80 g Walnusshälften | 5 Babybirnen (aus der Dose, ersatzweise 20 blaue Trauben) |
| 1 Walnuss- Baguette (ca. 300 g; ergibt 20 Scheiben) | 200 g Sahnegorgonzola |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die 20 schönsten Walnusshälften aussuchen und für die Deko beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Babybirnen abtropfen lassen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel am dicken Teil längs einschneiden und auffächern. Ersatzweise die blauen Trauben waschen, längs halbieren und dabei ggf. entkernen.
2. Das Walnuss-Baguette in 20 Scheiben schneiden. Die gehackten Walnüsse unter den Gorgonzola mengen. Die Brotscheiben mit der Walnuss-Gorgonzola-Mischung bestreichen. Anschließend mit je 1 Walnusshälfte und 1 Birnenfächer (ersatzweise 2 Traubenhälften) garnieren und zum Servieren auf einer Platte anrichten.