Rezept

Birnen-Roquefort-Toast

Ein Rezept von Birnen-Roquefort-Toast, am 23.05.2025

Zutaten

2 EL	Crème fraîche
8 Scheiben	Toastbrot
2	Birnen (z. B. Williams Christ; ca. 300 g)
8	Streifen Bacon (Frühstücksspeck)
1 TL	mittelscharfer Senf
150 g	Roquefort
1 Stange	Staudensellerie
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Crème fraîche mit dem Senf verrühren und die Toastscheiben damit bestreichen. Zwei Drittel von dem Roquefort klein schneiden und die Toastscheiben damit belegen.

2. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und auf die Toasts legen. Staudensellerie waschen, putzen und in dünne Scheibchen schneiden. Eventuell etwas Selleriegrün hacken und beiseitestellen. Übrigen Roquefort zerbröckeln und mit Sellerie auf den Birnenspalten verteilen.

3. Die Toasts auf ein Backblech legen. Den Bacon halbieren und quer auf die Toasts legen. Im Backofen (2. Schiene von unten) 10 Min. überbacken. Mit Pfeffer übermahlen. Nach Belieben mit Selleriegrün garnieren.